Shelf P

LIBRARY OF THE

MASSACHUSETTS
HORTICULTURAL SOCIETY
BOSTON.

Accession July 21, 1910.

Library Appropriation.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins.

Herausgegeben vom Verein

unter der Redaktion

von

Karl Gußmann.

Achtundzwanzigster Jahrgang 1908.

CHICAGO BOTANIC GARDEN
2002
DEACIDIFIED

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württembergischen Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1908.

CHICAGO BOTANIC GARDEN
2002
DEACIDIFIED

Druck der Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Inhalts-Verzeichnis des Jahrgangs 1908.

Seite

Zum neuen Jahr 1908 1

Praktischer Obstbau.

Verlorene Liebesmüh 2
Neue Erfahrungen im Obsthandel 3
Meine Versuche im Sommer 1907 zur Ungezieferbekämpfung 18
Fusikladium 33
Die türkische Kirsche 49
Aus der Erfahrung 66
Eine Illustration zur Baumwartfrage . . 69
Zum württembergischen Obstbau in alter Zeit 70
Obstpflück-Federhaken 71
Parthenokarpie 71
Sollen wir unsere Obstbäume beschneiden oder nicht? 82
Zur Hebung unsrer einheimischen Zwetschenkultur 83
Bericht über den Befund der zur Probe eingesandten Lokalsorten 85
Die Wirkung des Sonnenlichts auf das Aroma der Früchte 97
Vom Obstbrechen 98
Über alkoholfreie Moste und solche Getränke überhaupt 99
Sitte und Brauch im Obstgut 102
Über Obstaufbewahrungsräume 113
Der Erdkrebs 115
Roter Eiserapfel 130
Wie können unsre jährlichen Obsterträge gesteigert und regelmäßiger gemacht werden? 131
Einige zeitgemäße Winke für Faß und Keller 132
Zur Obstaufbewahrung 145
Über Obstmostbereitung 152
Wandspaliere an das Haus! 161
Obstbäume an den Ufern der Flußläufe . . 178

Seite

Baumbefestigung 179
Unser Dank an die Obstbäume 180
Das Auslichten der Bäume 181

Vereins-Angelegenheiten.

Stenographischer Bericht über den 1. Württ. Obstbautag in Schwäb. Hall am 1. September 1907 . . . . . 5. 19. 41. 50
Monatsversammlung vom 14. November 1907 6
Nachtrag zum Mitgliederverzeichnis . . . 9
Neugegründete Obstbauvereine 11. 45. 72. 134. 155
Monatsversammlung im Januar 1908 . . 23
Weihnachtsfeier 1907 24
Obstbaukurse 24
Bericht über die Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins am 2. Febr. 1908 37
Bezirksbaumwärterverein Backnang 44
Eningen u. A. 44
Personal-Nachrichten . . 45. 57. 121. 134. 167
Praktische Demonstrationen 55. 104
Obstbauwiederholungskurs für Baumwärter in Hohenheim 1907 56
Bezirksobstbauverein Riedlingen 57
Prämiierungen 86. 120. 154. 167
Familienausflug nach Weil, Scharnhausen und Plieningen 103
Der Württ. Obstbauverein auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung in Stuttgart-Cannstatt 116
Sitzung des Gesamtkollegiums der Zentralstelle für die Landwirtschaft 120
Vorträge 134
Praktische Demonstrationen über das Pinzieren der Formobstbäume 134
II. Württemb. Obstbautag in Saulgau . . 164
Obstausstellung des Obstbauvereins Wangen i.A. 166

Seite

Prämiierungen seitens des Württ. Obstbauvereins auf verschiedenen Bezirksobstausstellungen 166

Bezirks-Obstbauverein Balingen 182

Literatur.

Seite 11, 24, 57, 72, 86, 105, 121, 134, 167, 183.

Monats-Kalender.

Januar S. 11, Februar S. 25, März S. 45, April S. 58, Mai S. 75, Juni S. 88, Juli S. 106, August S. 122, September S. 136, Oktober S. 155, November S. 168, Dezember S. 184.

Schädlings-Kalender.

Januar S. 12, Februar S. 26, März S. 45, April S. 59, Mai S. 76, Juni S. 89, Juli S. 107, August S. 123, September S. 137, Oktober S. 156, November S. 170, Dezember S. 184.

Brief- und Fragekasten.

Seite 13, 28, 60, 77, 91, 109, 124, 139, 156, 171, 186.

Kleine Mitteilungen.

Seite 14, 30, 61, 79, 93, 110, 124, 157, 171, 186.

XXVIII. Jahrgang. № 1. Januar 1908.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von
Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Zum neuen Jahr 1908. — Einladung zur Monats-Versammlung und zur Vertrauensmänner- u. Generalversammlung. — I. Praktischer Obstbau: Verlorene Liebesmüh. Neue Erfahrungen im Obsthandel. — II. Vereins-Angelegenheiten: Stenograph. Bericht über den 1. Württ. Obstbautag in Schwäb. Hall (Forts.). Monatsversammlung im November. Nachtrag zum Mitgliederverzeichnis. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: Januar. — V. Schädlings-Kalender: Januar. — VI. Brief- u. Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3200) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10 %, bei 12maliger Aufnahme 25 % Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch **W. Kohlhammer**, Stuttgart.)
1908.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen“ *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form“, Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form“, *M.* 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form“, *M.* 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form“, *M.* 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form“ und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Preisverzeichnis gratis und franko [9

Baum-Bürsten	Motten-Laternen
Baum-Schilder	Raupen-Fackeln
Baum-Spritzen	Raupen-Gürtel [24
Baum-Schützer	Raupen-Leim
Baum-Wachspfannen	Raupen-Scheren
Baum-Leitern	Schwefel-Zerstäuber
Vogel-Schutzringe	Schwefel-Schutzbrillen
Vogel-Futterhäuser	Talgstangen
Vogel-Nistkästen	Carbolineum

Illustrierte Preisliste gratis u. franko von

Fabrik Gabler in Zuffenhausen.

Ia. Holl. Torfstreu
Ia. Holl. Torfmull
Holzwolle, Sägmehl
liefert prompt und billigst [40
C. Ramge, Heilbronn.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 1. Stuttgart, Januar. **1908.**

Zum neuen Jahr 1908.

Wieder ein Jahr vorbei und wieder darf der Ausschuß des Württembergischen Obstbauvereins einer größeren Anzahl von Mitgliedern als das Jahr zuvor von Herzen Glück in Gut und Garten wünschen. Wenn das letzte Jahr nicht alle Erwartungen befriedigte, so hat es doch eine Menge neuer und wertvoller Erfahrungen gebracht. So ist ja die Arbeit des Obstbauers von jeher nicht bloß ein Arbeiten auf stets und sofort sichtbare Frucht gewesen, sondern immer auch zugleich eine Saat auf Hoffnung. Beides gelingt am ehesten durch Zusammenarbeiten. Diese gemeinschaftliche Arbeit des ganzen Landes fand im verflossenen Jahr zum erstenmal ihren Ausdruck im ersten württembergischen Obstbautag in Schwäbisch Hall. Nicht bloß die überaus große Zahl der Teilnehmer, sondern noch mehr das, was dort gesprochen und verhandelt wurde und was für die Mitglieder, die nicht in Hall anwesend sein konnten, im „Obstbau" zu lesen war und ist, lieferte den Beweis, daß mit dem Gedanken der im ganzen Land wandernden Obstbautage ein guter Wurf getan war. Und ein noch besserer wird's sein, wenn diese Wanderversammlungen auch den Ertrag liefern, daß es demnächst, noch mehr wie bisher, in allen Ecken und Enden des Schwabenlandes begeisterte und energische Mitglieder unseres Obstbauvereins gibt, die darauf aus sind, dem Verein immer wieder neue Mitglieder zuzuführen. Die Werbung ist leicht. Solcher Vereine, die dem Neueintretenden gleich ein ganzes, trefflich illustriertes Buch von 246 Seiten zum Geschenk machen, dürfte es nicht viele geben, ganz zu schweigen von den bekannten sonstigen Vorteilen, deren jedes Mitglied sofort teilhaftig wird.

So möge unser Verein nicht bloß älter an Jahren werden, sondern stets auch reicher an Mitgliedern! Dann wächst wohl die Arbeit des Vereins, aber auch seine Kraft und seiner Arbeit Segen. Glück auf zu einem solchen neuen Jahr 1908!

Einladung zur Monatsversammlung.

Am **Donnerstag den 9. Januar, abends 8 Uhr,** findet im **Gartensaal** des **Hotel Royal** unsere Monatsversammlung statt, bei welcher Herr Ökonomierat Lucas-Reutlingen einen Vortrag mit Besprechung unserer besten Winterkernobstsorten halten wird. Wir laden unsere verehrl. Mitglieder und sonstige Obstbaufreunde zu zahlreichem Besuch freundlichst ein.

Stuttgart, den 20. Dezember 1907. **Der Ausschuß.**

Einladung zur Vertrauensmänner- und Generalversammlung.

Am **Sonntag den 2. Februar 1908,** vormittags $^1/_2$**10 Uhr,** findet im **Großen Saale des Bürgermuseums** (Langestr. 4) in Stuttgart eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** statt.

Tagesordnung:

1. Anstellung eines staatlichen Obstbausachverständigen. Referent: Albert Herz-Stuttgart.
2. Weitere Behandlung der Frage über Abschaffung der Baummärkte. Referent: Vereinsvorstand J. Fischer.
3. Frage der Revision unseres Landes-Obstsortiments. Referent: Oskar Adorno, Gutsbesitzer, Kaltenberg bei Tetnang.
4. Bericht über die Tätigkeit der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung.
5. Anträge und Wahl des Ortes für den nächsten Obstbautag.
6. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Nach dieser Sitzung **gemeinschaftliches Mittagessen** (Kouvert *M.* 2.— ohne Wein), woran sich dann im gleichen Lokal um 2 Uhr die **Generalversammlung** mit folgender Tagesordnung anschließen wird:

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Ablegung der Jahresrechnung.
3. Bericht über die Vertrauensmännerversammlung.
4. Wahl des Vorstandes.
5. Ergänzungswahl des engeren Ausschusses.
6. Vortrag von Herrn Professor Dr. Kirchner-Hohenheim: **„Über neuere Erfahrungen und Beobachtungen in der Bekämpfung der Obstbaumschädlinge."**

Stuttgart, im Dezember 1907.

Der Ausschuß.
Vorstand: **Fischer.**

I. Praktischer Obstbau.

Verlorene Liebesmüh.

In den Frühlingsmonaten des Jahres 1907 ist wie alle Jahr wieder ein rechtes Leben in Gärten und Obstgütern gewesen. Es ist, als ob Garten und Feld dem Menschen rufen Und der Mensch kann nicht widerstehen. Wenn die Natnr sich regt, regt er sich auch, er sät und pflanzt, und es ist Liebe dabei. Aber wie viel Säen und Pflanzen ist verlorene Liebesmüh!

Von dem möchte ich einiges sagen, was mir gerade ins Auge gefallen ist, wenn ich des Wegs daherkommend die Leute in ihrer Frühjahrstätigkeit und Gärten und Güter in ihrem Frühjahrsstand beobachtete und betrachtete.

Die Liebe fängt gar bald an, eigentlich schon an Lichtmeß. Wer da Salat sät, dem kommt er sicher, auch wenn's noch recht früh ist. Acht Tage vor der Fastnacht soll auch probat sein. Mancher vertraut dem Zauber der Lichtmeß, aber nur um die Erfahrung zu machen, daß sein Säen verlorene Liebesmüh war

Ist das Frühjahr um einige Wochen fortgeschritten und stellen sich einige sonnige Tage ein, dann lassen sich die Leute nicht mehr halten. Es wird darauf losgegärtelt. Eine Nachbarin steckt die andere an. Jede möchte den ersten Salat und die ersten Rettige haben — und zuletzt bekommt's die, welche am längsten hat warten können und zuletzt angefangen hat. In

den Boden, ehe er gehörig erwärmt ist, Samen einbringen, zumal wenn's dann und wann noch gefrieren kann, ist verlorene Liebesmüh.

Im April geht's mit dem Säen schon eher, der Boden ist wärmer; die „Aprilbutzen" kommen wohl oft noch kraus drunter und drüber, aber sie gehen rasch wieder. Wenn nur die trockenen Winde nicht wären!

Da dauern einen die vielen Rosenbäumchen in der Seele, die gesetzt werden. Frisch wie sie vom Gärtner kommen, werden sie gepflanzt und womöglich gleich an den Pfahl gebunden, damit es auch was gleich sieht. Aber diese Sorglosigkeit rächt sich. Nach acht Tagen schon fängt die Krone an zu vertrocknen. Sieht's der Besitzer und deckt das Bäumchen noch, so kann er's retten. Wenn nicht, so war's eben auch wieder einmal verlorene Liebesmüh. Nimmt's das Frühjahr nicht, dann sicher der nächste Winter.

Daß doch die Leute durch die vielen, sich immer wiederholenden Verluste nicht veranlaßt werden, darüber nachzudenken, was denn wohl Schuld sein könnte, oder nachzufragen, wo sie sich Rats erholen könnten. Übrigens dürften Rosenschulenbesitzer wohl ihren Abnehmern auch einen guten Rat mit auf den Weg geben. Wenn den Leuten nicht so viele Rosen drausgingen, würden sicher auch mehr gepflanzt.

Neben Rosen werden natürlich mit Vorliebe Beerensträucher gepflanzt, aber beileib keine jungen, verschulten, sondern ältere, vom Nachbar seinen einige „Boschen", alte Ladenhüter, die eigentlich schon längst ausgedient haben und mindestens vier Jahre brauchen, bis sie durch Wurzelausschlag sich wieder verjüngt haben. Aber solche Boschen werden überhaupt nicht verjüngt, sondern, ohne ausgeschnitten zu sein, an den neuen Platz versetzt — selbstverständlich auch wieder verlorene Liebesmüh! Man sieht deshalb auch in den ländlichen Gärten wohl riesige alte Sträucher, aber wenig dran, und ich glaube, daß es zum Teil eben davon herkommt, wenn die Beerenobstkultur sich auf dem Land so schwer und langsam Bahn gebrochen hat. Denn in den Hausgärten sieht man wenig Ertrag. Erst seit die Leute anfangen, besondere Beerenanlagen zu machen, kommt Zug in die Sache.

Und wie man da „am Sach" oft, aber „letz" spart, so noch mit anderen Pflanzen, die in Hausgärten wohl gedeihen und erfreuliche Erträge ergeben würden.

Da pflanzen sie an Hauswänden oder Zäunen eine Pfirsichrute, einen Ausläufer von einem Quittenstrauch, ein Apfel- oder Birnbäumchen à la cordon, aber so dünn, daß man den Umfang kaum mit 1 Zentimeter bestimmen kann, manchmal nur einen Wildling, wenn's gut geht: den Abraum aus einer Baumschule. Aber bis das heranwächst, zuzuwarten, ist nicht allein das schon verlorene Liebesmüh? Wann werden sich unsere Obstliebhaber entschließen können, etwas Rechtes zu kaufen, das ihnen in wenig Jahren Kosten und Mühe lohnt und nicht ihre unverständige Liebe in ebenso unverständigen Pessimismus verwandelt?

Es läßt sich's übrigens mancher etwas kosten, er scheut die paar Batzen, die es mehr macht, nicht, um einen ordentlichen Baum zu bekommen, er setzt ihn auch mit Liebe, vielleicht auch mit Verstand — aber wenn die austrocknenden Winde wehen und die schwelende Hitze kommt, die unsereinem den Saft im Leibe fast vertrocknet — und er gießt sein Bäumchen nicht, so ist's auch verlorene Liebesmüh gewesen.

Und so ist's denn vieles, Aberglaube und Unverstand, Nachlässigkeit und übel angebrachte Sparsamkeit, was viel Liebe und Mühe im Garten- und Obstbau vergeblich macht.

Und sintemalen das alles eingefleischte, althergebrachte, aber, wie vieles Traditionelle, liebgewonnene Untugenden sind, sind sie nicht gut ausrotten.

Für einen allgemein rationellen Garten- und Obstbaubetrieb müssen wir die Jugend heranziehen.

Denn unter den Alten sind eben noch gar so viele, an denen auch Belehrung verlorene Liebesmüh ist.

O. G. R.

Neue Erfahrungen im Obsthandel.

Wiederum nette Erfahrungen, wie ich's vorigen Herbst brachte, ja, ich möchte sagen, immer nettere! Sieh dir einmal das nachfolgende Inserat an,

lieber Leser, das neulich unser Bezirksblatt gebracht hat.

„Prima Mostäpfel! Bin beauftragt, 1 Eisenbahnwagen Holzäpfel kommen zu lassen, wovon noch ca. 80 Zentner abzugeben sind. Liebhaber wollen ihre Bestellungen sofort bei mir machen, der Zentner kommt auf ca. 6 Mk. Bekannt ist, daß gerade Holzäpfel einen recht guten haltbaren Most geben. C. in O."

Nun wären wir also glücklich auf dem Holzäpfel- und Holzbirenstandpunkt angelangt. Bleibt nur noch der Heckenbeerlesstandpunkt.

Wir wollen aber dem Mann, der diese Anzeige aufgegeben hat, nicht unrecht tun. Er ist beauftragt, 1 Waggon Holzäpfel kommen zu lassen und die Auftraggeber haben bereits 120 Zentner bestellt. Was kann er dafür, daß andere Holzäpfel wollen? Die Geschmacksrichtungen, oder wie man bei uns sprachlich zwar etwas eigenmächtig, aber einfacher sagt: die Geschmäcker sind verschieden. Aber wie er Holzäpfel als prima Mostäpfel, die einen recht guten haltbaren Most geben, empfehlen mag, und gar noch zu 6 Mk. den Zentner, das ist eine Dreistigkeit, die nur möglich ist, weil die Dummen nicht alle werden, die auf jedes Prima hereinfallen.

Haltbar wird so ein Most, das ist sicher; aber daß er recht gut wird, das glaubt der stärkste Mann nicht. Unsere Vorfahren, die alten Deutschen, waren gewiß starke Leute. Sie konnten alles mögliche vertragen, waren abgehärtet. Sie schliefen auf einer Bären- oder Büffelhaut, statt auf Strohsack oder Matratze; sie badeten im Winter, auch wenn sie's Eis extra einschlagen mußten, während bei uns mancher in die Badwanne erst steigt, wenn sie vorher gehörig temperiert ist, mancher auch gar nicht, weil er sich für zu gut für ein Bad hält — die alten Deutschen fürchteten nicht Tod noch Teufel, aber Holzapfelmost tranken sie nicht, sondern Meth, ein süßliches Gebräu aus Gerstensaft.

An sich wäre bei uns neuen Deutschen eine Reaktion gegen die zunehmende Verweichlichung zu begrüßen, aber daß diese gerade mit der Einführung von Holzapfelmost als Haustrunk beginnen soll, ist nicht einzusehen, höchstens vom Standpunkt des Totalabstinenzlers aus. Dessen Ziel, sich selbst und andern den Trunk überhaupt abzutun, wird entschieden sicherer erreicht mit Holzapfelmost als mit Limonaden und Fruchtsäften.

Aber vielleicht haben die Auftraggeber — und das ist das Wahrscheinlichere, nicht im Sinn, puren Holzapfelmost herzustellen, sondern dem Most aus Birnen und Süßäpfeln durch Zusatz von Holzäpfelsaft größere Haltbarkeit zu verleihen. Das geschieht ja da und dort, ist auch oft recht nötig, eine Sicherung gegen Verlust, den man beim Einkauf von ausländischem Obst leicht erleidet. Und da man heuer auf dieses mehr als je angewiesen ist, so ließe sich dagegen nichts sagen. Allein auch aus dieser Zahl „120 Zentner Holzäpfel bestellt" läßt sich wieder einmal der traurige Schluß ziehen, wie viel, oft minderwertiges Obst vom Ausland bei uns bezogen werden muß. Hoffentlich sind dann aber die Herren Auftraggeber in diesem Artikel so gescheit, wenn es wieder bei uns Obst gibt, recht bei uns einzukaufen, auch wenn sie 7 und 8 Mk. für den Zentner zahlen müßten, statt 6 Mk. für Holzäpfel. Es steckt nämlich noch viel Geringschätzung unserer besseren Mostsorten und viel ungebührliche Wertschätzung von Kernsorten, ja selbst, wie man sieht, von Wildlingobst bei einer Menge von unsern Leuten, selbst bei Obstbaumbesitzern. Hätten wir allenthalben richtige Mostsorten statt der Unmenge Süßäpfel und Bittersüßlinge, dann wäre diese veraltete Bevorzugung von Wildobst nicht jetzt noch möglich. Immerhin auf der Kulturstufe des Holzapfels und der Holzbirn stehen wir doch nicht mehr. Oder sollte unser Schwabenland das gesegnete Land sein, das noch Wagenladungen von Holzäpfeln zu liefern imstande ist?

Interessant wäre es, das Ursprungsland, das dem Herrn Lieferanten seine „prima Mostäpfel", die Holzäpfel liefert, zu erfahren. Wenn ich dahinter komme, werde ich es zu Nutz und Frommen des heimischen Obstbaus mitteilen.

O. R.

I. Vereins-Angelegenheiten.

Baumschulenbesitzer Ch. Eblen †.

Am Weihnachtsabend ist unser Ausschußmitglied **Ch. Eblen**-Stuttgart einer mehrmonatlichen Krankheit erlegen und am 26. Dezbr. auf dem Pragfriedhof bestattet worden. Mit großem Bedauern werden die Mitglieder des Württ. Obstbauvereins diese Trauerkunde vernehmen. Ist doch der Entschlafene mehr als 20 Jahre lang in unserem Verein hervorragend tätig gewesen, immer hochgeschätzt wegen seines reichen Wissens auf dem weiten Gebiet des Obstbaus, seiner Arbeitsfreude und seiner persönlichen Liebenswürdigkeit. Dem Gefühl unserer Trauer und unseres Dankes gab der Vereinsvorstand am Grabe herzlichen Ausdruck. Im Württ. Obstbauverein ist dem Freunde Eblen für alle Zeiten ein treues Gedächtnis gesichert. F.

Am 11. Dezember l. J. ist wieder einer unserer Mitbegründer, Herr **Heinr. Schäff**, Juwelier, Stuttgart, durch den Tod abgerufen worden. Wir werden demselben ein gutes Andenken bewahren.

Der Ausschuß.

Stenographischer Bericht über den 1. Württ. Obstbautag in Schw. Hall am 1. September 1907.

(Fortsetzung statt Schluß.)

2. Die öffentliche Versammlung

(Erster württ. Obstbautag)

wurde nachmittags um 1/2 3 Uhr im großen Saal des Gasthofs zur „Eisenbahn" eröffnet. Der Saal war vollständig besetzt Es mögen etwa 200 Teilnehmer, vorwiegend aus Hall und dessen näherer Umgebung, anwesend gewesen sein.

Der Vorstand des Württ. Obstbauvereins, Herr Stadtrat Fischer-Stuttgart, eröffnete die Versammlung mit einer herzlichen Ansprache, die folgenden Wortlaut hatte:

Wir waren erstaunt, als wir bei unserer vorjährigen Landesobstausstellung in Stuttgart fanden, daß der Bezirk Hall nicht vertreten war, und haben beschlossen, alsbald mit Nachdruck die Agitation für den Obstbau hier wieder aufzunehmen. So schließen wir an die Beratungen des weiteren Landesausschusses von heute Vormittag diese Versammlung an. Es ist erfreulich, daß sie so stark besucht ist und daß sich solch ein lebhaftes Interesse für unsere Sache zeigt. Hall gehörte ja schon vor alten Zeiten zu unsern besten Obstbezirken. Schon im 12. Jahrhundert, in der Staufenzeit, soll Hall eine wahre landwirtschaftliche Musterschule (auch für den Obstbau) gewesen sein und nach jener Zeit — als freie Reichsstadt — werden (wie wir in unserer Festschrift vom Jahr 1896 lesen) die Hausgüter Halls rühmlichst erwähnt. — Aus dem letzten Jahrhundert, aus seiner württembergischen Zeit, sehen wir noch manchen Riesen, den die Väter gepflanzt und uns als wertvolles Vermächtnis hinterlassen haben. Der jetzigen Generation sollen sie eine ernste Mahnung sein: „Was du ererbt von deinen Vätern hast, erwirb es, um es zu besitzen."

Es ist betrübend, wahrzunehmen, daß unser Land, das für den Obstbau alle günstigen Vorbedingungen hat, selbst in guten Jahren noch über 200000 Doppelzentner Obst einführen mußte, und es wird gesagt werden dürfen, daß auch im Jagstkreis für denselben mehr geschehen sollte. Während nach Erhebungen des Statist. Landesamts der Neckarkreis 2036000 ertragsfähige Kernobstbäume aufweist und auf 100 ha landwirtschaftliche Fläche 989 Bäume und auf den Schwarzwaldkreis 1427000 oder auf 100 ha: 542 Bäume entfallen, ergaben sich auf den Jagstkreis 1402000 oder auf 100 ha 438, und den Donaukreis 1700000 oder auf 100 ha 390. Noch viele Flächen sind vorhanden, die nutzbringend als Baumpflanzungen angelegt werden könnten, oder wo alte und auch junge Krüppel herausgenommen werden sollten, um in deren Nachbarschaft (im ersteren Fall ja nicht an gleicher Stelle) einen schönen, kräftigen jungen Hochstamm zu setzen. Sodann läßt man es auch häufig an der richtigen Pflege der Bäume fehlen. Vernünftiges Auslichten der Kronen, Düngung der Bäume und energischer Kampf gegen die vielen Schädlinge im Obstbau werden unterlassen. Es gibt leider heute noch viele Leute, die meinen, der Baum müsse tragen auch ohne Pflege. Nirgends mehr als in diesem Zweig der Landwirtschaft ist sachgemäße Pflege und Düngung erforderlich und aber auch lohnend.

Aber nicht nur die Pflanzung und Pflege der Obstbäume ist mit mehr Eifer und Kenntnis zu betreiben, auch der Verkauf des Obstes muß rationeller betrieben werden. Ein Vergleich mit

anderen Ländern zeigt uns die bedauerliche Tatsache, daß unser Obsthandel nicht auf der Höhe steht, daß uns andere Staaten weit voran sind. Das trifft für Deutschland überhaupt und für Württemberg im speziellen zu. Beim Obstverkauf ist streng reell zu verfahren, damit man eine ständige sichere Kundschaft bekommt. Das Obst ist gewissenhaft zu sortieren und das gewonnene Tafelobst sorgfältigst zu verpacken. Ich weiß, das durchzuführen, hält schwer. Gar viele hängen am alten Gebrauch; der Bauer im allgemeinen hält gern am Alten fest, er ist auch hartköpfig, was sonst allerdings auch oft gut ist. Auch im Jagstgebiet soll es solche Bauern geben. Aber wenn der Bauer bei Neuerungen einen Nutzen sieht, ist er für sie zu haben. Und einen Nutzen finden wir sicher bei guter Sortierung des Obstes in Tafelobst I. und II. Klasse und in Mostobst und bei sorgfältiger Verpackung des Tafelobstes in praktischen Gefäßen, wovon der Württ. Obstbauverein Muster in seiner Zentralvermittlungsstelle in Stuttgart hält. Ich werde im Vereinsausschuß beantragen, daß wir im nächsten Jahre solche Muster auch bei unseren Bezirksvereinen im Lande auflegen und in Stuttgart Verkaufslager unterhalten. Auch spezielle Obstverpackungsvorträge werden wir in den kommenden Jahren im Lande halten lassen. Einen großen Prozentsatz des Obstes, das Sie jetzt als Mostobst für 4 Mk. per Ztr. verkaufen, können Sie leicht bei rationellerem Verkaufsbetrieb um 10 Mk. und mehr an den Mann bringen, so daß manchen der Most, den er einlegt, wenig oder gar nichts kostet. — Aber mit unserer Agitation allein ist es nicht getan, und wenn sie noch so energisch betrieben wird. Sie alle müssen mithelfen! Den Nachbar, der saumselig ist im Obstbau, im Ausputzen, im Düngen, im Setzen junger Bäume, den müssen Sie anspornen, nachdem Sie ihm mit gutem Beispiel selbst vorangegangen sind.

M. H.! Sie dürfen es als eine unumstößliche Wahrheit betrachten: Wer den Obstbau wirklich rationell betreibt, wird sicher mit gutem Nutzen arbeiten! Daneben gewährt er vielen große Freude und Erholung! —

Während der Rede des Herrn Fischer ist ein Telegramm des Herrn Stadtpflegers Eberhardt-Hall eingelaufen: „Dem Obstbautag guten Verlauf und ersprießlichen Erfolg wünschend, sendet herzlichen Gruß Stadtpfleger Eberhardt."

Oberstleutnant z. D. v. Ruoff-Hall: Wir haben heute die Ehre und die Freude, den Herrn Vorstand des Württ. Obstbauvereins, den Ausschuß dieses Vereins und die Vertrauensmänner in unserer Mitte zu begrüßen. Ich tue das im Namen der Stadt Hall im Auftrag des Herrn Stadtschultheißen, der mir soeben schrieb, daß er dienstlich abgehalten sei, die Versammlung zu begrüßen, er wäre sonst gekommen. Auch der Obst- und Gartenbauverein fühlt sich gedrungen, die Herren vom Ausschuß des Württ. Obstbauvereins und die Vertrauensmänner zu begrüßen und herzlich willkommen zu heißen. Er bedauert, bei der letzten Ausstellung nicht vertreten gewesen zu sein; doch darf er sich einigermaßen damit trösten, daß auch die Stadt Hall und der Bezirk nicht ausgestellt haben. Der Württ. Obstbauverein hat schon um 8 Uhr heute früh seine Tätigkeit begonnen, indem er den Garten des hiesigen Obst- und Gartenbauvereins besichtigt und einer Kritik unterzogen hat, die für uns ganz anregend und nicht ungünstig war. So heiße ich Sie denn im Namen der Stadt und des Obst- und Gartenbauvereins Hall herzlich willkommen.

Vorstand Fischer: Ich danke dem Herrn Vorredner im Namen des Württ. Obstbauvereins für die herzlichen Worte der Begrüßung, die er an uns gerichtet hat. Wir haben uns auch bei der heutigen Besichtigung des Gartens des hiesigen Vereins davon überzeugt, daß die Verhältnisse hier nicht gar so schlimm sind, wie wir aus Ihrem vorjährigen Fehlen bei der Ausstellung geschlossen haben. Wir glauben daher, den Samen, den wir hier ausstreuen, auf einen ganz besonders günstigen Boden zu säen, wenn wir die heutige Versammlung hier abhalten. Möge er reiche Früchte tragen! — (Forts. folgt.)

Die Monatsversammlung, 14. Novbr.,

welche in Form eines Erörterungsabends im Gartensaal des „Hotel Royal" stattfand, erfreute sich recht guten Besuchs. Der Vereinsvorstand, Herr Gemeinderat Fischer, begrüßte die Erschienenen herzlich und gab einen kurzen Rückblick auf den Obstbau des vergangenen Jahrs, das bekanntlich zu der allgemeinen reichen Blüte nur stellenweise guten Fruchtansatz gebracht hat. Über die nun folgenden Erörterungen, die sich an aus der Mitte der Versammlung gestellte Fragen anschlossen, wollen wir, um auch unsern auswärtigen Mitgliedern davon Kenntnis zu geben, die Hauptsache in möglichster Einfachheit hier wiedergeben.

Von einem Mitglied waren einige stippige, sonst tadellose Äpfel der Sorte Landsberger Renette vorgezeigt und nach der Ursache des Stippigwerdens gefragt. Gleichzeitig wurde eine diesbezügliche Abhandlung aus einem Abreißkalender vorgelegt, nach welcher, wie auch in unserer Monatsschrift schon des öfteren ausgeführt wurde (vergl. „Obstbau" 1907, Dezbr., Nr 12, S. 206), diese Krankheit sehr verschiedene

Ursachen haben kann. Sie kommt hauptsächlich gern bei weichfleischigen Apfelsorten, wenn sie feucht stehen, vor, z. B. bei Kaiser Alexander, Cellini, Langtons Sondergleichen. Aber auch bei andern Sorten wird die Stippe beobachtet, im Fall viel stickstoffhaltige Dünger und Latrine angewendet wurden. Es kommt auch vor, daß die Früchte erst auf dem Lager stippig werden, wenn der Lagerraum sehr feucht und dumpfig ist. Vorbeugungsmittel: Ableitung des Zuviel an Wasser, kräftige Gaben von Holzasche, Kalk oder Thomasmehl und Kali, mit Vermeidung stickstoffhaltiger Düngemittel, gesunder, nicht zu warmer und feuchter Aufbewahrungsraum. Der Baum, welcher die fraglichen Früchte trug, soll ziemlich feucht stehen, was gerade der Landsberger Renette nicht zusagt; diese bevorzugt trockeneren Boden. Somit wird hierin der Grund des Übels zu suchen sein. —

Empfiehlt es sich, Bäume aus einer Baumschule zu beziehen, in welcher mit Latrine gedüngt wurde? Falls dieses vorzügliche Düngemittel nicht übermäßig angewendet wurde, ist ein Nachteil für das künftige Gedeihen der jungen Bäume nicht zu befürchten. Von den anwesenden Baumzüchtern wurde festgestellt, daß nur noch sehr selten Latrine zum Düngen in Baumschulen verwendet werde, weil durch diese Düngung die Baumschulen stark verunkrauten. —

Ist es nachteilig für junge Bäume, wenn der Boden einer projektierten Baumschule vor dem Rigolen mit Latrine gedüngt wird? Nicht nachteilig, sondern eher von Vorteil ist dieses Verfahren; denn durch das Rigolen findet eine genügende Vermischung des Bodens mit dem Dünger statt, so daß von einem Schaden keine Rede sein kann. —

Welche Apfel- und Birnsorten (Tafel- und Wirtschaftsobst) empfehlen sich bei trockenem, steinigem, mit etwas Lettenschichten versetztem Untergrund? Die Anlage soll mit Hoch- und Halbhochstämmen bepflanzt werden. Vorausgesetzt, daß der obere Boden fruchtbar und gut ist, können mit Ausnahme der feinen Winterbirnen wohl alle Sorten, insbesondere Wirtschaftsbirnen gewählt werden. Von Äpfeln sollte man solche Sorten weglassen, die erfahrungsgemäß einen feuchten Boden beanspruchen. Auch hier sei gesagt: je feiner und edler die Sorte, um so anspruchsvoller ist sie an Boden und Lage. —

Auf einem umgepfropften Apfelbaum stehen auf mehreren Köpfen zwei Edelreiser: sollen beide stehen bleiben? Es empfiehlt sich, durch den Schnitt das bestgestellte Reis zu bevorzugen und das andere zur Reserve (falls das eine durch Sturm oder Vögel abgebrochen würde) zurückzuhalten; jedoch nach Verfluß von spätestens drei Jahren sollte das Reservereis ganz entfernt werden. —

Empfiehlt es sich, an einem östlichen Bergabhang Mandeln zu pflanzen? welche Sorten würden sich am besten eignen und wie viele Jahre wird es anstehen, bis sie tragen? Man kann auf warme östliche Abhänge mit gutem Boden Mandeln pflanzen. Es ist den hartschaligen Sorten der Vorzug zu geben. Rentabel ist die Mandelzucht jedoch bei uns keineswegs. Die Sämlinge der Mandel sind langlebiger als die veredelten; die ersteren variieren aber sehr stark, d. h. es gibt aus Sämlingen mehr bittere als süße Sorten. Die Tragbarkeit beginnt bei der veredelten Mandel im 3.—4. Jahr; bei den Sämlingen muß man meist etwas länger warten und es ist dann das Umveredeln, falls sie bittere Früchte tragen, selten von Erfolg begleitet. —

Was eignet sich am besten zur Anpflanzung einer lebenden Hecke? Weißdorn ausgeschlossen, Lage schattig, Grund: Lehmboden. Es dürfte sich die Verwendung der Hainbuche oder der Rottanne empfehlen, letztere hauptsächlich deshalb, weil sie die beste Nistgelegenheit für unsere Singvögel bietet. Beide müssen von Anfang an streng im Schnitt gehalten werden, um das Kahlwerden von unten herauf zu vermeiden; es empfiehlt sich sehr, den Schnitt so einzurichten, daß die Hecke oben schmäler und unten breiter belassen wird, wodurch sie sich am leichtesten unten dicht erhält. —

Der Boikenapfel wird unter den empfehlenswertesten Sorten aufgeführt. Mir scheint, daß der Ruhm dieser Sorte wahrscheinlich durch die Schönheit der Frucht über Gebühr gehoben ist. Was ist hierzu zu sagen? Das Aussehen des Apfels war gewiß nicht der Grund, daß diese Sorte seinerzeit von der Vertrauensmännerversammlung mit zu den empfehlenswerten Sorten genommen wurde, sondern es war ihre Verwendbarkeit in noch rauhen Obstlagen und ihr Wert als Marktfrucht infolge der großen Haltbarkeit. Leider ist es Tatsache, daß diese wertvolle Sorte in milden und geschützten Lagen leicht von echtem Meltau und Fusikladium befallen wird. Doch gibt es auch hier Ausnahmen. Wir haben erst in diesem Herbst wieder Gelegenheit gehabt, auf der Höhe des Schwarzwalds den Boikenapfel in erstklassiger Schönheit und Vollkommenheit mit staunenswerter Fruchtbarkeit zu sehen. Mit gutem Gewissen empfehlen wir, da, wo der Boikenapfel gesund bleibt und gute Früchte bringt, denselben massenhaft anzu-

pflanzen; er ist im Frühjahr einer unserer gesuchtesten Marktäpfel. —

Läßt nicht der spätblühende Taffetapfel da, wo er auf ältere Bäume gepfropft worden ist, verhältnismäßig gern seine Früchte fallen? Der Fragesteller führte selbst zwei Fälle aus ganz verschiedenen Gegenden an, wo diese Sorte die Früchte bald fallen läßt. Es wurde bemerkt, daß der spätblühende Taffetapfel eine unserer am frühesten reifenden Herbstsorten ist: schon Mitte September ist er in den meisten Lagen baumreif, was bei besonders warmer Lage noch früher eintreten kann. Im allgemeinen ist diese Sorte als festhängend angesehen und bewährt. —

Hat jemand mit Arsenikkupferkalk Proben und Erfahrungen gegen den Kaiwurm und Apfelwickler gemacht? Bei den Anwesenden war dies nicht der Fall. Wir möchten daher auf die betreffenden Mitteilungen in dieser Zeitschrift Jahrg. 1907, Seite 105 u. 110, verweisen. Auf der Versammlung des Deutschen Pomologenvereins im Oktober in Mannheim berichtete der Obstzüchter A. Schlösser aus Köln-Ehrenfeld über seine günstigen Erfahrungen mit Arsenikkupferkalkmischungen gegen die genannten Schädlinge. Bei der Bekämpfung des Kaiwurms empfiehlt sich die frühzeitige Bespritzung, ehe die Knospen sich entfalten; beim Apfelwickler ist das Mittel anzuwenden, so lange die jungen Früchte noch aufrecht stehen und die Kelchblättchen noch nicht geschlossen sind, weil gerade in den offenen Kelch die Motte des Apfelwicklers ihre Eier mit Vorliebe legt und erfahrungsgemäß denselben meidet, wenn er mit dem Arsenikkupferkalk bespritzt ist. Der Vorsitzende macht auf den in Aussicht stehenden Vortrag bei der Generalversammlung aufmerksam, bei welchem diese Frage auch behandelt wird. —

Von Hauptlehrer Vollmer wurde noch auf die von Dr. Ewert, Leiter der pflanzenphysiologischen Versuchsstation des K. Pomolog. Instituts in Proskau, aufgerollte Frage über die Parthenokarpie oder Jungfernfrüchtigkeit der Obstbäume und ihre Bedeutung für den Obstbau hingewiesen und der Wunsch ausgesprochen, es möchte diese interessante Frage auch auf der Anstalt für Pflanzenschutz in Hohenheim ins Auge gefaßt werden. Dr. Ewert hielt auf der schon angeführten Versammlung des Deutschen Pomologenvereins in Mannheim einen Vortrag über diese Frage, wobei er eine Anzahl Früchte und Abbildungen von Früchten vorwies, die unter künstlicher Verhinderung einer natürlichen Befruchtung dennoch normales Fruchtfleisch, aber keine Samen entwickelt hatten. Solche samenlose Früchte (wir besitzen seit Jahren schon eine solche Birne „Riha's kernlose Butterbirne") sollen vom Wickler nicht befallen werden, weil dessen Made ja nur von den Kernen lebt. Ob für den praktischen Obstzüchter etwas bei der weiteren Klärung dieser Frage herauskommt, muß die Erfahrung lehren; jedenfalls schließen wir uns dem Wunsche, daß die Sache auch in Hohenheim studiert wird, gerne an. —

Auf Wunsch des Ausschusses gab der Berichterstatter noch ein kurzes Referat über die in neuerer Zeit so vielfach besprochene Frage der „Verwendung des Karbolineums im Obstbau". Derselbe hatte den vom Deutschen Pomologenverein am 7. Oktober in Mannheim veranstalteten Vorträgen über diesen Gegenstand angewohnt und teilte u. a. mit, daß die beiden Referenten, Schmitz-Hübsch, Tafelobstkulturen und Baumschulen in Merten, Kreis Bonn, und Artur Pekrun in Weißer Hirsch bei Dresden, bei den von ihnen angestellten Proben und nach ihren beiderseitigen Erfahrungen so ziemlich auf die gleichen Ergebnisse kamen. Beide Herren fanden nämlich im Karbolineum ein sehr gutes Hilfsmittel zur sicheren Bekämpfung der verschiedenartigsten Schädlinge des Obstbaumes, wenigstens soweit Kernobst in Frage kommt, und empfehlen ein Bespritzen dieser Bäume im Herbst und Winter mit 10%ig in Wasser gelöstem Karbolineum; zum Bestreichen von Stamm und Ästen wird eine 15—20%ige Lösung empfohlen. Die 10%ige Bespritzung sollte während der Ruheperiode, um ganz sicher zu wirken und alle Schädlinge, tierische und pflanzliche, zu vernichten, einige Male ausgeführt werden. Aber auch die Verwendung des Karbolineums in sehr verdünntem Zustande, ½—1%, bei voller Belaubung des Baumes wird sehr empfohlen; nur sollte es nicht bei heißer Sonne und nicht an südlichen Bretterwänden und Mauern tagsüber geschehen. Alle Schädlinge, welcher Art sie auch seien, werden dadurch an der Weiterentwicklung verhindert und vernichtet. Herr Pekrun ist auf Grund seiner günstigen Erfahrungen ein begeisterter Vertreter dieser Bekämpfungsart und empfiehlt hierzu die neuerdings in den Handel gebrachten, sehr leicht in Wasser löslichen Karbolineumsorten: Carbolineum und Lohsol; auch das Schacht'sche Obstbaumkarbolineum Marke A hat diese Eigenschaft. Obstgutsbesitzer Kempf in Neudorf im Spessart machte in seinen ausgedehnten Obstanlagen (ca. 4000 Bäume) seit Jahren sehr gute Erfahrungen mit dem Bestreichen der Stämme und Äste mit einer Mischung von ⅔ Karbolineum und ⅓ Wasser. Es hält sich an diesen gestrichenen Stämmen keinerlei Ungeziefer auf. Der Frostnachtspanner meidet sie. Ebenso werden sie nicht von den Hasen angefressen. Auch ist diese Misch-

ung ein vorzügliches Mittel gegen den Krebs des Apfelbaums: mit derselben ist einfach die Krebsstelle einige Male tüchtig auszustreichen und es erfolgt mit der Zeit wieder eine gesunde Überwallung. Vollständige Übereinstimmung herrscht bei den Sachverständigen darin, daß man sehr vorsichtig sein muß, damit kein Karbolineum an die Wurzeln kommt (am Stamm herunterläuft). Für die Wurzeln ist es ein absolutes Gift. Ferner sind Pfirsiche, Pflaumen, Reineclauden 2c., überhaupt Steinobst, sehr empfindlich gegen stärkere Lösungen von Karbolineum und man muß hier sehr vorsichtig sein. Stärkere Lösungen als 20 % bringen auch beim Kernobst die Augen und Blütenknospen zum Absterben, wie ein erfahrener Praktiker, Müller, Vorstand des Provinzial-Obstgartens in Diemitz bei Halle, an den dortigen Bäumen zu seinem Schaden erfahren mußte. Königl. Gutsinspektor Höring-Scharnhausen legte einen jungen im August 1906 mit purem Karbolineum gegen Blutläuse behandelten Apfelbaum vor, welcher diese scharfe Behandlung gut überstanden hatte.

Es dürfte unsere Leser die Herstellung des Karbolineums interessieren, wie sie Pekrun im „Erfurter Führer", welcher in der Karbolineumfrage seit Jahren führend war, bekannt gibt. Bei der Erzeugung des Steinkohlengases kommen die Kohlen auf Retorten und werden starken Hitzegraden ausgesetzt. Das Gas entweicht und wird gesammelt. Als Rückstand bleibt der bekannte Koks und eine schwarze Schlammschicht, der Steinkohlenteer, darüber eine Schicht Ammoniakwasser. Der Teer wird von den chemischen Fabriken gekauft, die ihn im Destillationsverfahren zerlegen und die so erhaltenen verschiedenen Produkte wieder an Spezialfabriken liefern, welche ihrerseits wertvolle Fabrikate daraus herstellen. Die hervorragendsten Stoffe, die durch Destillation bei steigenden Hitzegraden übergehen, sind nachfolgende:

I. Benzol, Tuluol (wird zur Denaturierung des Brennspiritus verwendet), Xylol.
II. Phenol, rote Karbolsäure, Lysol (geht an die Anilinfarbenfabriken).
III. Naphtalin (als Mottenvertilgungsmittel bekannt), Anthracen, Phenanthren, und es bleiben dann als Rückstand: Pech und Asphalt (für Dachpappe und Straßenpflaster).

Nachdem nun I—III ausgeschieden, wird aus dem Rest noch unser Karbolineum gewonnen. Es enthält u. a. noch Teer, leichte und schwere Öle, Lysol 2c. und es ändert sich die Menge dieser Bestandteile je nach der Fabrikationsmethode und der Zusammensetzung des der Fabrik gelieferten Rohstoffes. —

Anschließend an diese Ausführungen wurde noch folgende Frage gestellt: Darf ein Bretterzaun, an welchem Pflanzen stehen, mit Karbolineum gestrichen werden, ohne daß die Pflanzung Schaden leidet? Wenn die Bretterwand nach Norden steht, ist ein Bestreichen derselben mit Karbolineum im Herbst wohl angängig Wird sie jedoch im Frühjahr und Sommer stark von der Sonne beschienen, so möchten wir von der Anwendung des Karbolineums abraten. Denn wenn auch im Herbst gestrichen wird, so dünstet das Karbolineum im Frühjahr bei warmer Sonne doch noch stark aus und gerade diese Dünste sind es, die allen jungen grünen Pflanzenteilen geradezu Gift sind, wie schon mancher zu seinem Verdruß erfahren mußte. —

Von Mitglied Wider wird noch die Impfung des Baumes bezw. des Baumsaftes mit einem Stoffe angeregt, welcher den an ihm saugenden und fressenden Insekten zuwider ist. Diese Frage wurde wissenschaftlich schon ventiliert und ist praktisch z. B. schon dahin erprobt worden, daß dem Baum das fehlende Eisen (bei Bleichsucht) künstlich zugeführt wird. Die Resultate haben aber, wie es scheint, nicht zur Weiterverbreitung dieser Manipulation angeregt. —

An der Beantwortung dieser Fragen beteiligten sich außer dem Vorstand und Berichterstatter in dankenswerter Weise die Herren: Domänepächter Aldinger vom Burgholzhof, Präzeptor Bazlen, Baumschulbesitzer Dederer, Fabrikant Herz, Kgl. Gutsinspektor Höring, Baumschulbesitzer Schlenker, Stadtkassier Stähle, Hauptlehrer Vollmer, Fabrikant Wider u. a., welchen der Vereinsvorstand zum Schluß den besten Dank des Vereins aussprach. W. Hering.

Nachtrag zum Mitgliederverzeichnis.

Neueintritte ab Mai 1907.

A. Neckarkreis.

Stuttgart.

Deubler, Christ., Privatier.
Döttling, Wilhelm, Pflästerermeister.
Emminger, M., Kaufmann.
Feucht, Ferdinand, Kanzleirat.
Gaus, Joh., Schullehrer.
Girbich, Wilhelm, Maschinenmeister.
Holzwarth, Eugen, Hoflieferant.
König, Julius, Bäckermeister.
Kutzbach, Hans, techn. Oberbahnsekretär.
Mäule, Christ., Gutsbesitzer.
Rueff, Fritz, Postsekretär.
Sauter, Hermann, Schreinermeister.
Schweitzer, Gottlieb, Fabrikant.

Stohrer, Gustav, Fabrikant.
Stottele, Ludwig, Kaufmann.
Thürmer, Friedrich, Kaufmann.
Wolf, Rudolf, Gärtner.

Cannstatt, Stadtbezirk.

Ehle, J., Baumschulen.
Erfle, Paul, Wirt.
Nestel, A., Hofbuchbinder.
Schmid, Gustav, Hotelbesitzer.
Weiß, Eugen, Kaufmann.
Weißer, Wilhelm, Bäckermeister.

Untertürkheim, Vorstadt.

Gaßmann, Albert, Weingärtner.
Gaßmann, Hermann, Weingärtner.

OA. Stuttgart. Degerloch. Mehmke, Dr. R., Professor.
Hohenheim. Bucher, Hans, stud. agr.
Dr. Lang, Assistent der Kgl. Anstalt für Pflanzenschutz.
Vaihingen a. F. Müller, Hans, Baumschulen.

OA. Waiblingen. Endersbach. Schaal, Hugo, Apotheker.
Hohenacker. Ludwig, Georg, Pfarrer.

OA. Weinsberg. Eschenau. Schulfond.

OA. Besigheim. Besigheim. Fellger, Gottlob, Briefträger.
Groß-Ingersheim. Schmid, Christian, Landtagsabgeordneter.

OA. Böblingen. Holzgerlingen. Frasch, Karl, Baumwart.
Wanner, Gustav, Kaufmann.

OA. Cannstatt. Uhlbach. Kurrle, Chr. Fr.
Rommelshausen. Deeß, Gottlieb, Gärtner.

OA. Ludwigsburg. Hohenasperg. Bischof, Aufseher.
Korntal. Traub, Gottlieb.
Möglingen. Scholder, Chr., Gemeindebaumwart.

OA. Neckarsulm. Lampoldshausen. Hering, W. Baumwart.

B. Schwarzwaldkreis.

OA. Balingen. Bitz. Obstbauverein.
Tailfingen. Blickle, H., Fabrikant.

Calw. Schoenlen, Franz sen.

OA. Freudenstadt. Freudenstadt. Kantlehner, Fr. jun., Kupferschmied.
Grömbach. Kern, Mich., Bäckermeister.
Neuneck. Ziemssen, Wilhelm, Pfarrer.

OA. Herrenberg. Kuppingen. Weber, Heinr., Baumwart.

OA. Neuenbürg. Neuenbürg. Graubner, G., Baumwart.
Ottenhausen. Weiß, Erich, Baumschulbesitzer.

OA. Oberndorf. Oberndorf. Graf, Karl, Bierbrauereibesitzer.
Altoberndorf. Seeburger, Karl, Baumwart.
Beffendorf. Glatthaar, Josef, Landwirt.
Haaga, Josef, Landwirt.
Kipp, Gutsbesitzer, Unteraichhof.
Roth, Lorenz, Landwirt.

Reutlingen. Weckler, Hermann, Oberamtsbaumwart.

OA. Tuttlingen. Kolbingen. Stehle, Bernh., Baumwart.

OA. Urach. Metzingen. Obstbauverein.

C. Jagstkreis.

Aalen. Kayser, Hermann, Obstgärtner.

OA. Crailsheim. Rechenberg. Schulfond.
Waldtann. Strempfer, David.

OA. Gaildorf. Mittelbronn. Mangold, Gottfried, Baumwart.

OA. Gerabronn. Langenburg. Dann, Rud., Kaufmann.

OA. Heidenheim. Heidenheim. Bühler, Karl, Fabrikant.
Giersberg, Oberingenieur.
Dettingen. Usenbenz, Joh., Baumwart.

OA. Künzelsau. Künzelsau. Lambert, Bruno, Kgl. Straßenbauinspektor.
Crispenhofen. Betz, Friedrich, Gemeindebaumwart.
Niederuhall. Stadtgemeinde.

OA. Öhringen. Baumerlenbach. Specht, Jak., Gemeindebaumwart.
Eschelbach. Grünmüller, Christ., Baumwart.
Kupferzell. Zehender, Ernst, Herrschaftsgärtner.
Oberohrn. Karl Maier, Baumwart.
Sindringen. Egger, Lehrer.
Untermaßholderbach. Gebert, Georg, Baumwart.
Untersteinbach. Obstbauverein für das Steinbachertal.

OA. Schorndorf. Schorndorf. Kieß, Friedr., Baumgärtner.
Söhnlein, Forstamtmann.
Krehwinkel. Frank, Jakob, Baumwart.

OA. Welzheim. Gaußmannsweiler. Fritz, Ferdinand, Gutsbesitzer.
Hinderer, Karl, Gutsbesitzer.
Fritzhof. Zehender, Jakob, Baumwart.

D. Donaukreis.

OA. Ehingen. Ehingen. Stadtgemeinde.
Essig, Karl, Gasthofbesitzer „z. Blaufeld".

Berg. Braig, Josef, Baumwart.
Rottenacker. Breymaier, Jak., Baumwart.
OA. Geislingen. Türkheim. Harr, Georg, Baumwart.
OA. Göppingen. Albershausen. Rick, Baumwart.
OA. Laupheim. Großschafhausen. Ott, Xaver, Maurer.
Leutkirch. Lohr, Verwaltungsaktuar.
OA. Münsingen. Münzdorf. Obstbauverein.
OA. Ravensburg. Ravensburg. Bucher, Paul.
Rehmetsweiler. Blaser, Josef, Baumwart.
Weingarten. Schuler, A.
OA. Waldsee. Winterstettenstadt. Steinhauser, Lorenz, Baumwart.

Deutsches Reich.

Staßfurt=Leopoldshall. Lierke, E., Agrikulturtechniker.

Rußland.

Tiflis. Hinzenberg, Alb., Kais. Garteninspektor.

Neugegründete Obstbauvereine.

Obstbauverein für das Steinbachertal, Vorstand: Schultheiß Bergmüller, Untersteinbach.

III. Literatur.

Praktische Gemüsegärtnerei. Von Johannes Böttner, Chefredakteur des „Prakt. Ratgebers im Obst= und Gartenbau". Fünfte verbesserte und vermehrte Auflage. Mit etwa 300 Abbildungen. 360 Seiten Text. Verlag von Trowitzsch & Sohn in Frankfurt a. O. Preis gebunden Mk. 4.—.

Böttner leitet die fünfte Auflage seiner praktischen Gemüsegärtnerei mit den Worten ein: „Es wird noch viel zu wenig Gemüse gebaut und noch viel zu wenig Gemüse gegessen. Wie mancher Garten auf dem Lande, wie manches Fleckchen Erde in der Nähe einer größeren Stadt könnten besser ausgenützt werden, wenn die Kenntnis eines vorteilhaften Gemüsebaues und die Zubereitung der Gemüse in der Küche allgemeiner wäre. In einer guten bürgerlichen Haushaltung sollte ohne Ausnahme täglich Gemüse auf den Tisch kommen. Der reichliche Genuß von Obst und Gemüse wird durch die Menge der darin enthaltenen Nährsalze für die Gesundheit der Bevölkerung von der größten Bedeutung." Das ist richtig. Der Gemüsebau muß aber rationell betrieben werden, sonst bleiben die Erfolge hinter den Erwartungen zurück. Die vielen großen und kleinen Sorgen, welche die Pflege und Bewirtschaftung des Gartenlandes mit sich bringen, sind scharf beobachtet und der Leser wird leicht das ihm Gedeihliche herausfinden. Die Kultur der wichtigsten, volkswirtschaftlich wertvollsten Wurzel=, Kraut= und Fruchtgemüse wird geschildert, wobei zahlreiche, ausgezeichnete Abbildungen dem Verständnis zu Hilfe kommen. Man darf nicht denken, daß man alles weiß; sonst bleibt man hinter der Zeit zurück. Böttner ist der trefflichste Berater, bei dem in die Schule gegangen zu sein niemand bedauern wird, ob er nun Obst oder Gemüse baut.

Rechtzeitig ist auch für 1908 **Heinemann's Abreißkalender** (Verlag von F. C. Heinemann=Erfurt) erschienen. Er kostet bei Entnahme von 12 Expl. à 35 Pfg., 25 Expl. à 30 Pfg., 50 Expl. à 28 Pfg., 100 Expl. à 26 Pfg. inkl. Verpackung und Porto.

Dieser Kalender gilt als der beste praktische tägliche Ratgeber für Gartenfreunde und kann deshalb mit den sog. Warenhaus=Gratiskalendern, die nur Sinnsprüche usw. enthalten, nicht auf eine Stufe gestellt werden. Er enthält alles nötige für Zimmer= und Gartenkultur, für den Aquarienliebhaber, für Imker, Hunde= und Geflügelfreunde.

IV. Monats=Kalender.

Januar.

Wo irgendwo ein alter ausgedienter Obstbauinvalid steht, haut man ihn jetzt weg und gräbt den Stumpen aus — hütet sich aber an denselben, jetzt ganz ausgesaugten Platz wieder einen Obstbaum zu setzen! Oder, wenn man nicht anders kann, so beachte man, was im „Württ. Obstbuch" S. 78 über diesen Fall zu

lesen steht. Dürre, kranke, überflüssige Äste an sonst gesunden Bäumen werden in bekannter Weise entfernt (s. „Württ. Obstbuch“ S. 69). Wer jetzt Edelreiser schneidet („Württ. Obstbuch“ S. 83), soll sie auch richtig aufbewahren. Hierzu sollte man vor allem guten fetten Lehmboden in den Keller geschafft haben, den man womöglich schon im Herbst holt und 15—20 cm hoch ausbreitet. Auf diese Lehmschicht werden die Reiser in Schichten von 8—10 cm Stärke, nach Sorten geordnet, aufgeschichtet und jeweils wieder mit einer Lehmschicht zugedeckt und die letztere fest angedrückt, so daß das Eindringen der Luft möglichst verhindert wird. Der Keller darf nicht mit gebrannten Steinen gepflastert sein, weil diese Steine immerhin die Feuchtigkeit aus dem Lehmboden aufnehmen, aus welchem Grunde auch die Aufschichtung der Reiser nicht an einer Ziegelmauer geschehen darf. Auf diese Weise werden die Reiser in der gehörigen Feuchtigkeit erhalten, ohne daß die Vegetation derselben gelockt wird. Die Knospen bleiben in ihrer Hornhülle fest eingeschlossen, und wenn man im Monat Mai oder Juni die Reiser anschneidet, findet man, daß sie sich frisch und gesund erhalten haben. Dadurch, daß die Reiser bei dieser Art der Aufbewahrung sich sehr lange frisch erhalten, ist man in der Lage, Veredlungen noch sehr spät im Frühling vorzunehmen, was um so angenehmer ist, als die Veredlungszeit immer eine verhältnismäßig kurze ist. Man hat mit solchen Reisern namentlich ältere Bäume, nachdem sie schon Blätter und Blüten trugen, besonders Kirschen, deren Früchte schon so groß wie Erbsen waren, veredelt und vorzügliche Ergebnisse erzielt; die Reiser trieben meistens schon nach acht Tagen vollständig aus. Schließlich sei noch darauf aufmerksam gemacht, daß die Keller, in denen die Reiser aufbewahrt werden, dunkel zu halten sind und nicht geöffnet werden dürfen, damit nicht Luftzug entsteht und Temperaturwechsel eintritt —. Wer zufällig jetzt im Winter Lust und Zeit hat, einmal zu erfahren, wie hoch denn eigentlich dieser oder jener Baum sei, lasse sich folgenden Rat geben zum Messen der Baumhöhen. Man stecke einen Stock von beliebiger Länge in die Erde und ziehe um denselben einen Kreis, dessen Halbmesser gerade so viel beträgt, als der Stock über der Erde lang ist. Wenn der Schatten des Stocks den Kreis berührt, so ist der Schatten gerade so lang wie der Stock. Zu derselben Zeit messe man den Schatten des betreffenden Baumes, und man hat die Höhe desselben gefunden. — Sonst noch: Enten und Hühner frei im Garten laufen lassen, wenn die Witterung milde ist. Musterung der aufbewahrten Gemüse- und Obstsorten und Entfernung der angefaulten. — Im Gemüsegarten Ruhe. Höchstens Anlage von Mistbeeten und Umstechen des Komposthaufens. — Gleichfalls Ruhe im Ziergarten. Ein Wink für den Zimmergarten: Hyazinthen, die auf Wassergläsern bisher noch keine Wurzeln gemacht haben, legt man im Zimmer auf feuchten Sand. Sobald die Wurzeln erscheinen, bringt man die Zwiebeln behutsam an den alten Platz.

V. Schädlings-Kalender.

Januar.

Füttert die Vögel! Sie sind unsere wesentlichen und unentbehrlichen Helfer im Kampf gegen die tierischen Schädlinge des Obstbaus.

Aber arbeitet auch selber mit in dieser Vertilgungsarbeit! Einem halbwegs scharfen Auge entgehen derzeit die schwarzen Ringe um diesen und jenen Obstbaumzweig nicht: Eierablagen des Ringelspinners — verbrennen!

An Latten, Türen, Gemäuer, aber auch unter der Rinde von Birnbaumstämmen, unter der Rinde von Apfelbäumen ein braunes schwammartiges Gebilde, 3 cm lang, 1 cm breit, kleine gelbliche Eier zu Hunderten darin: das ist die Eierablage des Schwammspinners — abkratzen und ins Feuer!

Was für eine Gucke hängt da droben an den Birn- und Pflaumenbäumen? Die Gucke oder Tüte besteht aus zusammengesponnenen Blättern und in der Gucke schlafen kleine Räuplein

zu Hunderten: Goldafterraupen — auf mit Raupenfackel und Raupenschere!

Ein sonst weniger gerade als Obstschädling angesehenes Tier trat letzten Herbst häufig auf: die Zahl der Eichhörnchen war eine auffallend große. Die sonst gern gesehenen Tierchen schaden aber nicht bloß durch Abnagen der Knospen der Waldbäume, sondern machen sich auch schon mit Vorliebe über die Fruchttriebe der Obstbäume her, weshalb es im Interesse der Obstbaumzüchter dringend zu wünschen wäre, daß die Zahl dieser Nager bedeutend vermindert würde.

Gegen Hasenfraß soll helfen: so hoch, als der Hase reichen kann, wird ein Strick um den Baum gewunden, der vorher tüchtig in Lebertran getaucht war.

Ist der Hasenfraß schon da, so empfehlen wir folgenden guten Rat unseres werten Mitglieds Schultheiß Britsch-Grundsheim. Bäume, welche am Stamme ringsum ihrer Rinde beraubt sind, rettet man unfehlbar auf folgende Art. Jetzt schneidet man sich einjährige Reiser, hebt sie im Keller 2 Zoll in Sand gesteckt auf, bis man mit dem Veredeln in die Rinde gut beginnen kann. Dann wendet man die Reiser als Mitteleinsatz in die untere Rinde an, daß sie zugleich die obere gute Rinde erreichen, sie können 30—40 cm ja 1/2 m lang sein, je nach der Länge der kahlen Stelle. Man richtet das Reis gerade in der Art, wie beim Veredeln in die Rinde, nur muß das Edelreis (hier richtiger Überleiter) oben am Kopfe auch unter die Rinde. Dann mit gutem Baumwachs verstreichen und etwas fest binden. 3—5 solche Überleitungsreiser retten den Baum oder Ast, der sonst unfehlbar eingeht. Wir wenden das Verfahren schon länger an. Probatum est!

VI. Brief- und Fragekasten.

Ökonom L. in W. OA. C. Über die „Kirchensaller Mostbirne", die auf dem Obstbautag in Hall erwähnt wurde („Obstbau" Dezember, Nr. 12, S. 198), können wir Ihnen nach einer früheren Mitteilung eines Mitglieds unseres Vereins folgendes mitteilen. Der Mutterbaum, der etwa 60 Jahre alt ist, steht in der Markung Kirchensall auf einer Anhöhe und ist wegen seiner stattlichen Größe weithin sichtbar. Die Sorte wurde anfangs im engeren Kreise mit dem Namen „Scheuerlesbirn" (dem Hausnamen des Besitzers) bezeichnet. Seit etwa 20 Jahren wurde sie in weiteren Kreisen bekannt und fand ihres guten Wuchses wegen Aufnahme in Baumschulen, von wo aus sie dann unter dem allgemeineren Namen „Kirchensaller Mostbirne" verbreitet wurde. Bis jetzt fand sie auch über die Grenzen des Bezirks Öhringen hinaus Verbreitung und bewährte sich in den verschiedensten Lagen und Bodenarten. Die Frucht ist mittelmäßig, birnförmig, in der Reife einfarbig gelb, mit feinen Rostspuren bedeckt, was ihr ein schönes leichtverkäufliches Aussehen gibt. Als Mostbirn ersten Ranges ist sie sehr saftreich, herb, und liefert einen angenehmen, kräftigen und glanzhellen Obstwein, der sich drei Jahre hält. Was den Verkaufswert dieser Sorte noch besonders erhöht, ist der Umstand, daß sie nicht teig wird, sondern auf Lager oder offenem Transport (nicht in Säcken) 3—4 Wochen nach der Ernte, Anfang Oktober, noch frisch und saftig bleibt. Der Baum, welcher in der Regel im 5.—6. Jahr in die Tragbarkeit eintritt, wächst in der Jugend kräftig, später etwas langsamer und bildet eine hochpyramidale Krone. Er bildet kurzes Fruchtholz, ist nicht empfindlich in der Blüte und trägt infolgedessen fast jährlich, in der Regel aber alle zwei Jahre. Die Belaubung ist hellgrün, üppig und wurde vom Pilz nicht angegriffen. In der Baumschule bildet sie schöne kräftige Stämme, wodurch sie auch für den Baumzüchter an Wert gewinnt.

Frau M. K. in F. Sie fragen uns wegen Verwertung des Apfelmosts in der Küche. Eine Hausfrau teilt uns dazu mit: zu grünen Bohnen, zu Erbsen und Linsen ein wenig Apfelwein genommen gibt diesen Gemüsen einen vortrefflichen Geschmack; gleichfalls zum Einbeizen von Boeuf à la mode; zum Braten von Schweinsrippchen; zu Sauerkraut: hälftig mit Wasser und

hälftig mit Most ans Feuer gebracht; endlich auch zu größeren Seefischen: statt mit Wasser zur Hälfte mit Apfelmost gekocht. Also nur frischweg probieren. Der Apfelmost zählt zu seinen sonstigen gesundheitlichen 2c. Vorzügen auch diese nicht zu verachtenden Kücheneigenschaften.

VII. Kleine Mitteilungen.

Der Obstbau auf den Berliner städtischen Rieselfeldern. Die Eigenart städtischer Rieselfelder erfordert die Anlage einer außerordentlich großen Zahl von Wegen. Diese meist sechs Meter breiten Wege hat man mit Obstbäumen bepflanzt. Von der fast allgemein üblichen Verwertung des sog. Allee- oder Straßenobstes durch Verpachtung ist man neuerdings bei der Berliner Verwaltung abgekommen und hat den Vertrieb der Früchte für eigene Rechnung übernommen. Die Erfolge sind erstaunlich. Denn während noch vor wenigen Jahren der Höchstertrag aus den Pachtungen 8000 Mark nicht erheblich überstieg, wurden vor zwei Jahren bereits 84 000 Mark und im letzten Jahre über 100 000 Mark für Obst vereinnahmt.

Einladung zu der Vertrauensmänner- u. Generalversammlung der Baumwarte Württembergs.

Am **Samstag den 1. Februar 1908** findet im Saale **„Graf Eberhard“**, Eberhardstraße, in **Stuttgart** die jährliche Generalversammlung von mittags 1 Uhr an statt.

Tagesordnung:

1. Mitteilung aus den vier Kreisversammlungen, sowie deren gestellten Anträge und Wünsche.
2. Ablegung der Jahresrechnung für 1907.
3. Genehmigung der Beschlüsse des Ausschusses und der Gauvertreter.
4. Endgültige Entscheidung und Beschlußfassung über Unfallversicherung.
5. Entgegennahme von Wünschen und Anträgen aus der Generalversammlung.
6. Wahl sämtlicher Vereinsorgane.

Wegen reichhaltiger Tagesordnung muß ein geplanter Vortrag unterbleiben.

Nach dem zweijährigen mit gutem Erfolg bestehenden Vereinswesen werden sämtliche Baumwarte ersucht, womöglich an der Generalversammlung teilzunehmen, denn nur durch Bekunden von regem Interesse kann unser Verein ferner förderlich wirken.

Erzingen, den 8. Dez. 1907. **Der Vorstand: Haller.**

Einladung zum Eintritt in d. Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau“, das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **solange der Vorrat reicht, unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch“ unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar.

Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, oder an den Schriftführer, Hofgärtner **Hering**, Stuttgart, zu richten.

☞ Dieser ganzen Auflage liegt ein Prospekt der Verlagsbuchhandlung von **Paul Parey, Berlin SW.**, über das Werk **„Gaucher, Handbuch der Obstkultur"**, vierte Auflage, bei, worauf wir besonders aufmerksam machen.

An die Vereinsmitglieder.

Mit dem 1. Januar ist der Vereinsbeitrag von 5 Mk. (beziehungsweise für Baumwärter und Volksschulen 3 Mk.) für das Jahr 1908 zur Zahlung verfallen. Die verehrlichen Mitglieder würden wesentlich zur Vereinfachung des umfangreichen Einzugsgeschäfts beitragen, wenn sie den Vereinsbeitrag **möglichst bald** an unsern Kassier, Herrn **Karl Stähle, Stadtkassier in Stuttgart, und nur an diesen, einsenden** würden. Die Auswärtigen werden hiebei noch besonders darauf hingewiesen, daß eine Posteinzahlung von 5 Mk. nur 10 Pf. kostet, während die Vereinskasse, um den vollen Beitrag zu erhalten, 5 Mk. 20 Pf. nachnehmen müßte und ihr außerdem noch 13 Pf. Porto für jede Nachnahme erwachsen würden.

☞ Bei denjenigen auswärtigen Mitgliedern, die am 3. Febr. 1908 noch nicht bezahlt haben, wird angenommen, daß sie die Erhebung des Beitrags durch Postnachnahme wünschen.

In Stuttgart, sowie an denjenigen Orten, an welchen die Beiträge bisher besonders eingezogen wurden, wird dies auch diesmal wieder geschehen.

Die Adresse des Vereinskassiers bitten wir, um Verwechslungen vorzubeugen, genau zu beachten. Zur Werbung neuer Mitglieder teilen wir mit, daß denselben die Festschrift „Württ. Obstbuch" gratis nachgeliefert wird.

Der Ausschuß des Württembergischen Obstbauvereins.

Anzeigen.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 II, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **vom 1. Dezember bis 1. April täglich geöffnet von 9—12 Uhr.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** Torstr. 13

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- und Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer, verstellbare Gartenleitern etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, verstellbare Wegeschippen, Rechen (auch verstellbare), Grab- oder Wiesenhauen, Gartenwalzen, Hand-Rasenmähmaschinen etc. [4

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise.

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

3jähr. Apfelbuschbaum „Lord Großvenor".

1—3jähr. Apfelbuschbäume in den ertragreichsten Sorten, als:

Lord Großvenor (Calvill) 3jähr Busch auf Doucin, **Weißer Klarapfel, Manks Codlin, Peasgoods Goldrenette, Grahams Kgl. Jubiläumsapfel, Fiesers Erstling, Kaiser Wilhelm, Ernst Bosch, Freiherr von Berlepsch** empfiehlt billigst

Karl Mauk, Baumschulen.
Heilbronn a. N. [12

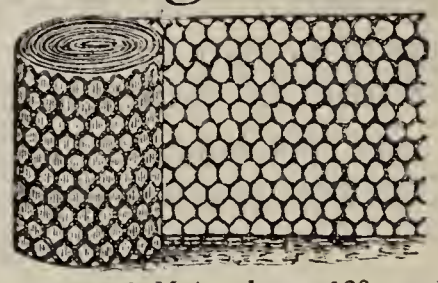
Amlishagen b. Gerabronn.

Obstbäume

in sehr schöner Qualität und in den **bewährtesten Sorten.** — Hochstämme, Halbhochstämme, Spaliere, Pyramiden, Kordon- u. Buschform — **Alleebäume,** als **Ahorn, Ulmen, Akazien, Kastanien** u. **kanadische Pappeln, Ziersträucher, Rosenbäumchen,** in nur vorzügl. Sorten, **Beerenobststräucher, Johannis- u. Stachelbeerbäumchen, Waldpflanzen** 2c. empfiehlt zu billigen Preisen. Kataloge stehen gratis und franko zu Diensten.

E. Roll,
2a] **Schultheiß u. Baumschulenbesitzer.**

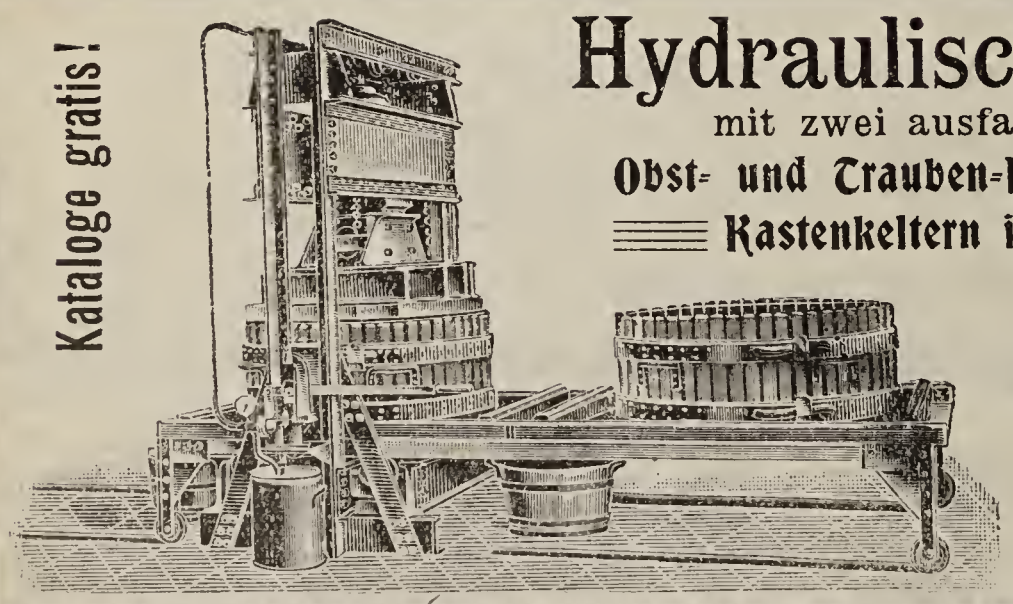
Billigste Bezugsquelle
verzinkter, nie rostender
Drahtgeflechte



1 Rolle von 50 Meter lang, 100 cm breit, **nur Mk. 6.50,** für Gärten, Baumschulen, Hünnerhöfe, Vogelhäuser etc

Verzinkter Stachelzaundraht
Verzinkter Eisendraht
bei **J. F. Stohrer**
Drahtgewebe- und Drahtgeflechtefabrik mit Kraftbetrieb
Stuttgart, Telephon 2613
Magazin und Comptoir Engestrasse 8.
Preiscourant und **Zeichnungen** gerne zu Diensten. [15
Wiederverkäufer Rabatt.

Kataloge gratis!



Hydraulische Pressen
mit zwei ausfahrbaren Körben.
Obst- und Trauben-Mühlen, Rundkeltern,
Kastenkeltern in allen Grössen.
Unerreicht in Leistung und Güte.

Ph. Mayfarth & Co.
Frankfurt a. M.
18] und
BERLIN N., Chausseestr. 8.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Ueber 45 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Preise billigst!

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume, 1jähr. Veredl.** in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.**

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Das Originalfabrikat

Avenarius Carbolineum

seit 30 Jahren auf das glänzendste bewährt

ist als erste Marke anerkannt

Die nächstgelegene Verkaufsstelle wird jedem Interessenten mitgeteilt durch:

R. Avenarius & Co.

Stuttgart, Hamburg, Berlin C und Köln. [32

Karl Klenk, [28a

Obstbaumschulen

Mittelschöntal, Post- u. Eisenbahnstat. Backnang

empfiehlt **nur prima Apfel- u. Birnhoch- sowie Halbhochst., Pyramiden, Spaliere, Kordon u. Buschformen** in den bewährtesten Sorten zu billigen Preisen. [49

Steinobstbäume in reicher Auswahl.

Preis- und Sortenverzeichnis gratis und franko zu Diensten.

Karl Schlenker, Baumschulen

Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179

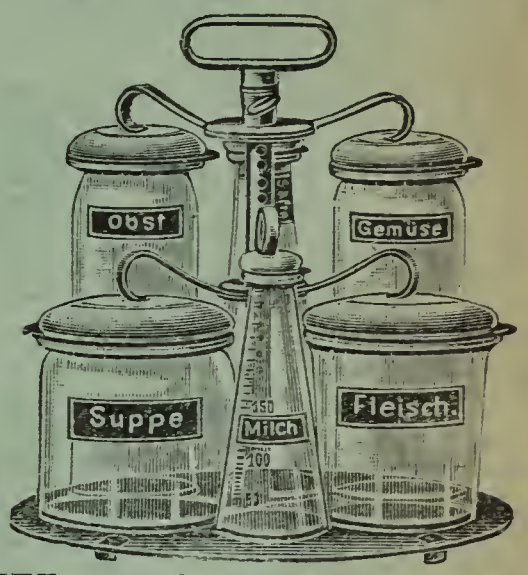
empfiehlt als Spezialität:

in Aepfel- und Birnhochstämme,
Aepfel- und Birnhalbhochstämme,
Aepfel- und Birnpyramiden,
Aepfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen** und **Zwetschgen** früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [30

Preisverzeichnis gratis und franko

Koche auf Vorrat!



31]

Weck's Apparate

zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

sind berufen, eine Umwälzung in der Küche aller Länder herbeizuführen.

Einfach, solide, zuverlässig!

Seit Jahren haben sich die Apparate in zehntausenden Familien bewährt. Für Hotels, Pensionen, Krankenhäuser, Genesungsheime von epochemachender Bedeutung.

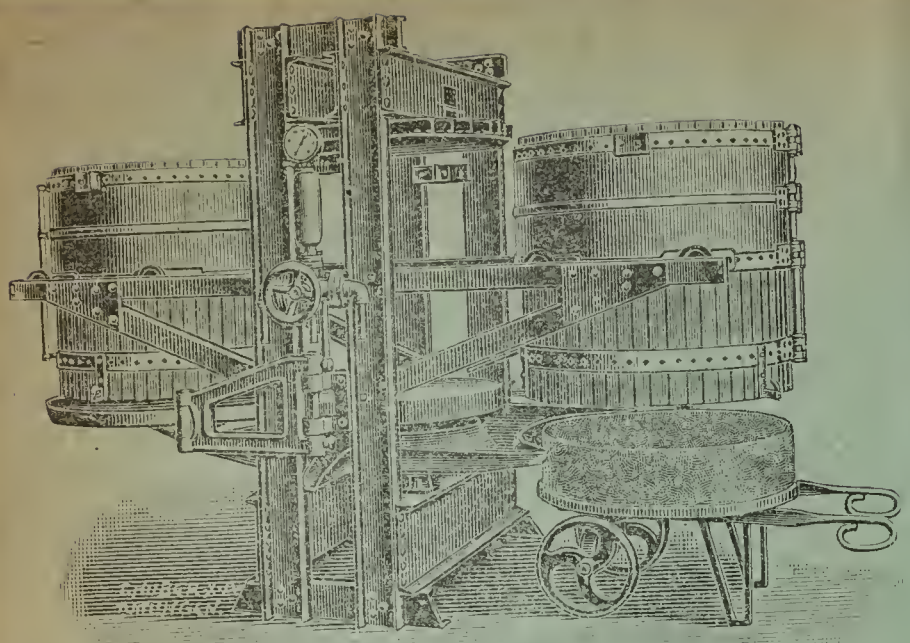
Man verlange ausführliche Drucksachen, sowie Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von

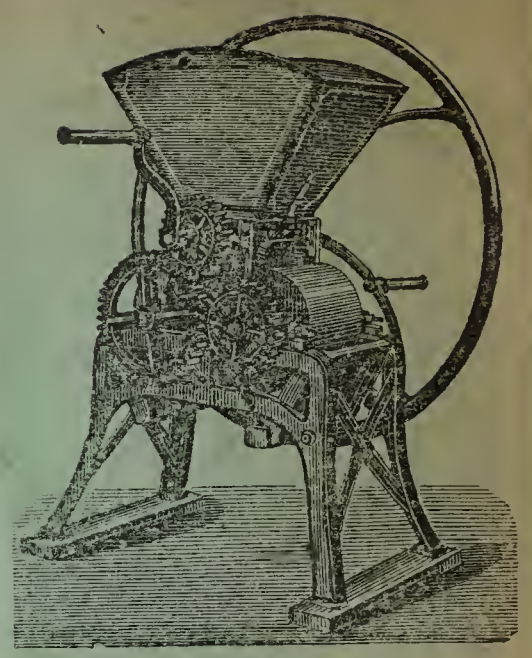
J. Weck, Ges. m. b. Haftung,
Oeflingen, Amt Säckingen **(Baden).**

Gottfried Geiger,

Ravensburg, am Bahnhof [28

empfiehlt erstklassige **Hochstämme, Pyramiden, Palmetten, Kordons** von Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Zwetschen und Walnüsse; **Beerenobst, Erdbeeren, Rosenwildlinge** sowie **Hochstamm- und niedere Rosen.** Preis- u. Sortenliste zu Diensten.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei

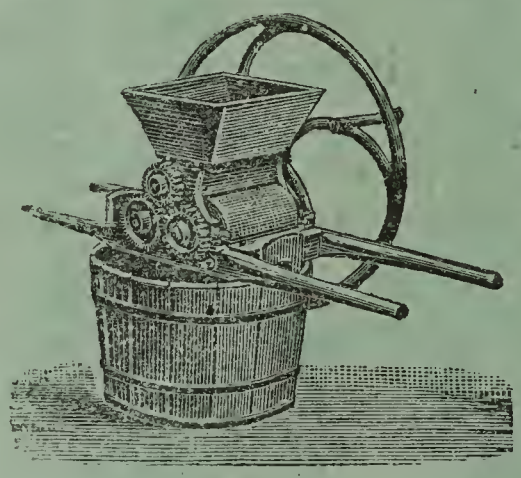
OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Telephon No. 3 [27

Spezialfabrik für

Obst-, Wein- und Beerenpressen

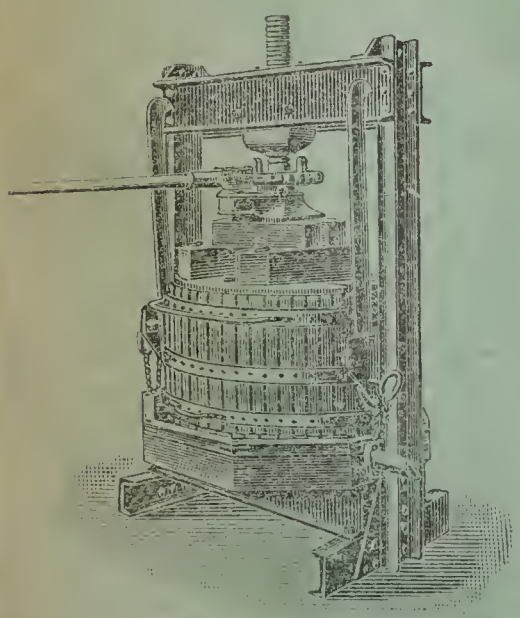
D.R.-Patent No. 113834.

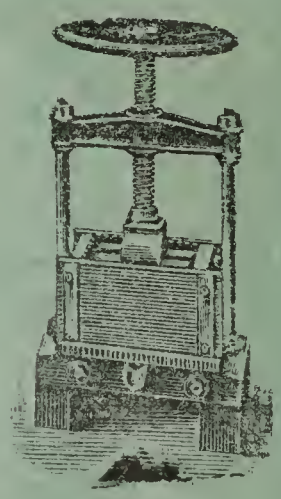


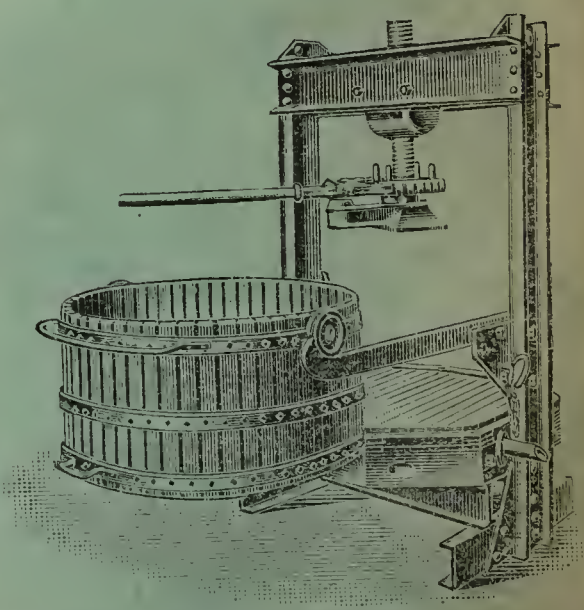
Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.







Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei

XXVIII. Jahrgang. № 2. Februar 1908.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Preis-Ausschreiben. — I. Praktischer Obstbau: Meine Versuche im Sommer 1907 zur Ungezieferbekämpfung. — II. Vereins-Angelegenheiten: Stenogr. Bericht über den 1. Württ. Obstbautag in Schwäb. Hall (Forts.). Monatsversammlung im Januar 1908. Weihnachtsfeier 1907. Einbanddecken betr. Obstbaukurse. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: Februar. — V. Schädlings-Kalender: Februar. — VI. Brief- und Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3200) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10 %, bei 12maliger Aufnahme 25 % Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch **W. Kohlhammer, Stuttgart.**)
1908.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", *M.* 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", *M.* 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", *M.* 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter,
Pforten u. Wageneinfahrten,
schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

Ia. Holl. Torfstreu
Ia. Holl. Torfmull
Holzwolle, Sägmehl
liefert prompt und billigst [40
C. Ramge, Heilbronn.

Preisverzeichnis gratis und franko [9

Baum-Bürsten	Motten-Laternen
Baum-Schilder	Raupen-Fackeln
Baum-Spritzen	Raupen-Gürtel [24
Baum-Schützer	Raupen-Leim
Baum-Wachspfannen	Raupen-Scheren
Baum-Leitern	Schwefel-Zerstäuber
Vogel-Schutzringe	Schwefel-Schutzbrillen
Vogel-Futterhäuser	Talgstangen
Vogel-Nistkästen	Carbolineum

Illustrierte Preisliste gratis u. franko von

Fabrik Gabler in Zuffenhausen.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr., von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 2. Stuttgart, Februar. 1908.

Preis-Ausschreiben.

Auf **1. Juni d. J.** haben wir zu vergeben:

A. Für vermehrte, richtig behandelte, mindestens 3 Jahre alte Zwergobst- oder größere Hochstamm- oder Halbhochstamm-Anlagen in für die betreffende Gegend geeigneten Tafel- und Wirtschaftssorten, vorzugsweise Kernobst, und

B. Für größere, richtig behandelte, mindestens 3 Jahre alte Hoch- und Halbhochstamm-Anlagen in wenigen aber guten Tafelapfelsorten, hauptsächlich Daueräpfel:

1. je eine große silberne Vereinsmedaille samt Diplom an Gemeinden, Vereine und Private,
2. die große bronzene Vereinsmedaille samt Diplom an Private.

C. Für schön gezogene und musterhaft gehaltene mindestens 3 und nicht über 8 Jahre am Standort stehende Spalierobstbäume an Wänden von Gebäuden 2c. in guten Tafelsorten:

1. eine kleine silberne Vereinsmedaille samt Diplom,
2. eine kleine bronzene Vereinsmedaille samt Diplom an Private.

D. An **Lehrer und Baumwärter** in Württemberg, welche sich um die Zwergobstbaumzucht auf dem Lande besonders verdient gemacht haben:

1. die Zinsen aus der Kohlhammer-Stiftung und zwar
   ein Preis von 20 *M.* samt Diplom an Lehrer,
   zwei Preise von je 10 *M.* samt Diplom an Baumwärter;
2. vom Verein je ein Diplom an Lehrer und Baumwärter.

Für die **Beurteilung** der zur **Prämiierung angemeldeten Obstbaumpflanzungen** kommt hauptsächlich in Betracht:

1. Daß dieselben in Württemberg gelegen und mindestens 3 Jahre im Besitz des Anmelders sind.
2. Bei **Zwerg- oder Formobst- bezw. Spalierbäumen:** dieselben müssen, neben zweckentsprechenden Formen, Gleichmäßigkeit und richtige Behandlung des Fruchtholzes aufweisen, ferner sind richtige Pflanzweite und passende Unterlagen sowie gute Gesundheit der Bäume maßgebend.
3. Bei **jüngeren Hoch- und Halbhochstämmen:** richtig gezogene gesunde Baumkronen mit nicht mehr Ästen, als zur Bildung einer vollkommenen Krone notwendig sind, mit stets nach außen gerichteten Verlängerungen und möglichst geradem Mittelast.

Die **Stämme** müssen in den ersten Jahren an geschälte, bis etwa 10 cm **unter** die Krone gehende Baumpfähle gebunden und die **Baumscheiben** mindestens auf 1 m im Durchmesser offen, sowie von Unkraut frei sein. Die **Entfernung der Bäume** sollte in geschlossenem Baumgut bei Hochstämmen nicht unter 8—10 m, bei Halbhochstämmen nicht unter 6—8 m betragen.

4. Bei **älteren Hoch- und Halbhochstämmen** muß die Anlage eine verständige und rationelle Baumpflege erkennen lassen, insbesondere müssen die Bäume rein von Moos und Flechten, die Kronen richtig gelichtet und frei von Aststumpen, dürrem Holz und entbehrlichen Wasserschossen sein, so daß sich eine gute Baumpflege erkennen läßt. Auf eine zweckmäßige Wundbehandlung ist besonders zu achten. Richtige Anbringung von Nistkästen ist erwünscht.
5. Kommt in Betracht die sachgemäße Auswahl des Standortes und die auf denselben passenden Sorten, wobei mehr auf wenige aber gute Sorten als auf eine große Sortenzahl gesehen wird.

D. Für **Lehrer und Baumwärter** kommt außer den eigenen Bäumen noch besonders in Betracht, in welchem Maße durch ihre Bemühungen und ihr gutes Beispiel andere Gartenbesitzer Anpflanzungen von Zwergbäumen vorgenommen haben, sowie der Zustand dieser Bäume. Jüngere **als dreijährige** Baumpflanzungen werden auch bei dieser Prämiierung nicht berücksichtigt.

Anmeldeformulare zu den Bewerbungen A, B, C und D sind einzeln zu beziehen durch den Vereinsschriftführer, Hofgärtner **Hering**, Kgl. Orangerie, Stuttgart.

Bewerbungen sehen wir bis **spätestens 1. März** entgegen. Dieselben wollen gerichtet werden an den Vorstand, Herrn Gemeinderat **J. Fischer**, Eßlingerstraße 15, Stuttgart.

Diejenigen, welche schon Prämien von uns erhalten haben, können vor Ablauf von 5 Jahren nicht wieder an der Preisbewerbung teilnehmen. Gewerbsmäßige Baumzüchter und Baumhändler sind von der Konkurrenz ausgeschlossen.

Stuttgart, 1. Februar 1908.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

☞ Um kostenfreien Abdruck dieses Ausschreibens in württembergischen Zeitungen wird höflichst gebeten.

I. Praktischer Obstbau.

Meine Versuche im Sommer 1907 zur Ungezieferbekämpfung.

Ende Juni traten hier die Junikäfer in solcher Zahl auf, daß man auf ein vollständiges Kahlfressen der jüngeren Apfelbäume und Pyramiden, sowie der angesetzten Früchte sicher rechnen mußte. Ich ließ sofort als Eilgut das allerdings sehr teure Arsenkupferkalkpulver kommen und spritzte sofort mit einer 5—6%igen Lösung und in 8 Tagen nochmals. Sämtliche so behandelten Bäume resp. das Laub derselben samt den Früchten wurden gerettet — während im vorigen Jahr das Laub völlig abgefressen wurde. Das Arsenkupferkalkpulver kann aber nicht lang aufbewahrt werden, deshalb empfiehlt es sich, nur das eben nötige Quantum kommen zu lassen. — Die Blattläuse nahmen in den hiesigen Baumanlagen ebenso überhand, trotzdem ich mit einem sehr empfohlenen Mittel so pünktlich und fleißig als möglich dagegen kämpfte. Da bot mir Herr Schacht in Braunschweig ein Probequantum von seinem

Obstbaumkarbolineum Marke B zu Versuchszwecken an. Am 3. August spritzte ich erstmals gründlich, genau nach Angabe, mit Mischung von 3 Liter B auf 7 Liter Wasser tüchtig eingerührt. In 8 Tagen wiederholte ich dasselbe nochmals und sämtliche Blattläuse verschwanden sofort und zeigten sich an den so behandelten Bäumen nicht mehr — während ich sie an den anderen befallenen Bäumen absolut nicht wegbrachte. Die befallenen zweijährig formierten Pyramiden wie die verschiedenen Veredlungen in der fürstlichen Baumschule, welche teilweise sehr gelitten hatten, zeigten nach acht Tagen wieder ein freudiges Wachstum und erholten sich sehr gut bis zum Eintritt des Winters. — Im kommenden Sommer werde ich mit Marke B Versuche machen zur Vertilgung oder Vertreibung der Junikäfer. Gleichzeitig mit der Blattlausbekämpfung bestimmte ich 10 Reihen in der Baumschule, welche am stärksten vom Fusikladium befallen und vorher schon zweimal mit Kupferkalkbrühe gespritzt worden waren, und spritzte mit Marke B in gleicher Mischung, am 5. und 29. August. Hier zeigte sich die gleich günstige Wirkung, die Bäume erholten sich überraschend und machten bis zum Winter noch schöne Triebe. — Ich möchte hiemit andere auffordern, Versuche zu machen, und dann zu berichten. Nach dem neuesten Schreiben des Herrn Schacht werden in Württemberg Lager errichtet, so daß die hohen Frachtkosten wegfallen und mit dem nach neuester Erfindung hergestellten Obstbaumkarbolineum Marke A und B sollen mit 2 bezw. 1 Liter auf 8 und 9 Liter Wasser die gleich günstigen Resultate erzielt werden — was im kommenden Sommer sich erweisen wird.

Ruchte.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Stenographischer Bericht über den 1. Württ. Obstbautag in Schw. Hall am 1. September 1907.

(Fortsetzung.)

Hierauf erhielt das Wort Herr Baumschulbesitzer Koppenhöfer-Neuenstein zu einem Vortrag über das Thema: „Was ist zur Hebung des Obstbaus im Jagstkreis notwendig?"

Hochverehrte Versammlung! Wenn ich heute vor Ihnen stehe, um zu Ihnen über Hebung des Obstbaus zu sprechen, so versichere ich Sie, daß dies nicht so ohne weiteres von mir übernommen wurde. Ich verdanke diese Ehre unserem ebenso liebenswürdigen wie energischen Vorstand des Württ. Obstbauvereins. Meine schwerwiegenden Bedenken und meine anfängliche Weigerung, die darin ihren Grund hatten, daß ich es für viel angezeigter halte, wenn ein berufenerer Redner, als ich es bin, diese Aufgabe übernimmt, wußte er zu widerlegen mit der Begründung, daß ich mehr mit den obstbaulichen Verhältnissen vertraut sei, und so mußte ich nachgeben.

Wenn unser Herr Vorstand annimmt, ich sei mit den betreffenden Verhältnissen vertraut, so hat er allerdings nicht ganz unrecht. Ich bin aber noch viel weniger weit her, als er glaubt: mein Geburtsort ist im Oberamt Hall.

Auch die pomologische Tätigkeit meiner ersten Jugend habe ich an der Grenze der beiden Oberämter Hall und Gaildorf verübt, und wenn ich mich so 50 Jahre zurückerinnere, so habe ich im Obstbau eine ganze Stufenleiter, vom Waldwildling an bis zum rationellen Zwergobstbau, durchgemacht.

Nun, meine Herren, das mir heute übertragene Thema lautet: „Welche Mittel und Wege sind zur weiteren Hebung des Obstbaus im Jagstkreis zu empfehlen?"

Wenn der Württ. Obstbauverein seine Tätigkeit noch weiter ausgedehnt hat, so daß er von jetzt an seine Versammlungen alljährlich auch im Land herum abhält, so hat dies seinen guten Grund. Überall im Deutschen Reich, im Norden fast noch stärker als im Süden, regt sich gerade gegenwärtig ein ganz gewaltiger Wetteifer, den Obstbau weiter zu entwickeln und auf eine noch höhere Stufe zu bringen, und wenn wir die Frage aufstellen, ob das bei uns möglich ist, so müssen wir dieselbe entschieden mit Ja! beantworten. Es ist nicht nur möglich, sondern geradezu notwendig, weil wir in Württemberg bis jetzt nie, auch in guten Obstjahren nicht, unsern Bedarf zu decken vermögen. Die Ursache unseres großen Konsums an Obst, besonders in flüssiger Form, ist ja überall bekannt: es ist der gute Durst der Schwaben, und der wird sich auch in den

nächsten 50 Jahren nicht vermindern; wir konsumieren dafür weniger Schnaps als unsere Brüder im Norden, und das ist kein Fehler.

1. Ich will Ihnen nun meine Ansichten klarzulegen suchen, wie wir es anfangen müssen, um unsere Obsternten regelmäßiger und reicher zu gestalten. Es ist eine unleugbare und schwer empfundene Tatsache, daß wir entschieden zuviel Sorten haben, und darunter viele, die uns weder durch ihre Qualität noch durch ihre Tragbarkeit befriedigen. Hier muß zunächst der Hebel angesetzt werden, und zwar in der Weise, daß jeder Landwirt und Baumbesitzer eine gründliche Revision in seinen Baumbeständen abhält und diejenigen Bäume, deren Sorten ihn in irgend einer Weise nicht befriedigten, zum Umpfropfen bestimmt, soweit sie sich selbstverständlich noch dazu eignen.

Es ist absolut notwendig, daß jeder sich ganz genau orientiert, welche Sorten er verwenden will, und da wäre es sehr zweckmäßig, wenn von den Sachverständigen der einzelnen Bezirke streng ausgewählte Normalsortimente aufgestellt würden, die je kleiner, um so wertvoller sind. Selbstverständlich müssen dieselben den klimatischen und Bodenverhältnissen angepaßt werden.

Aus diesem ergibt sich, daß der Bezirk Hall, der geschütztere Teil des Bezirks Mergentheim und besonders der Bezirk Öhringen, soweit ihm das Weinklima zur Seite steht, neben dem Mostobstbau auch mehr mit Tafelobstbau sich befassen sollen; dagegen werden die oberen Bezirke von Crailsheim an bis Heidenheim nur dann ihre Rechnung finden, wenn sie den Schwerpunkt auf den Mostobstbau legen.

Die Baumwarte, die diese Arbeiten auszuführen haben, sind in der Regel zuverlässig und urteilsfähig; dagegen wird von den sogen. Baumbälzern, die im Frühjahr herumziehen und geschwind schön Geld verdienen wollen, viel Schwindel getrieben. Davor ist zu warnen.

Wir haben anerkannt gute und allgemein bewährte Sorten für Tafel und Most, welche, wenn irgend möglich, in der Blüte durchkommen, dies sind aber keine 20 Sorten, und das ist auch nicht nötig, weil 6 Äpfel und 6 Birnen vollauf genügen; besonders wenn die bewährten Lokalsorten noch dazu kommen. Im Zwergobstbau kann das Sortiment vielmehr ausgedehnt werden, weil dort geschützte Lage und guter Boden vorausgesetzt wird. Für den Landwirt aber, der spekulativen Obstbau treibt, steht unumstößlich fest: je kleiner und ausgewählter das Sortiment, je häufiger sind die Ernten.

Was nun die umgepfropften Bäume betrifft, so ist es von großem Wert, daß dieselben noch ein paar Jahre von einem gutgeschulten Baumwart behandelt werden. Bei fehlerhafter Behandlung liegt die Gefahr nahe, daß die Veredlungsstellen brandig und krebsig werden. Bei richtiger Behandlung ist der Erfolg ein vollständiger, und in ganz kurzer Zeit können auf diese Weise unsere Obsterträge ganz bedeutend gesteigert werden.

2. Es wäre überhaupt auch von großem Wert, wenn die Baumwarte mehr zu den wichtigeren Arbeiten beigezogen würden. Wenn der Baumwart nur ein paar Wochen im Herbst und einige Wochen im Frühjahr zu tun hat, so ist das entschieden zu wenig; und dies ist jedenfalls mit ein Grund, weshalb so mancher fahnenflüchtig wird; besonders wenn er mit der Bezahlung nicht besser gestellt ist, als der gewöhnliche Taglöhner.

In Jahren wie das heurige, wo leider so viele Bäume leer stehen, können mit bestem Erfolg schon vom August an Bäume ausgeputzt werden. Auch in Gemeindepflanzungen, wo während des Sommers in der Regel Unterkulturen nicht hinderlich sind, könnte den Bäumen mehr Sorgfalt zugewendet werden, besonders durch Düngung mit Latrine, die in den Städten im Sommer leicht zu haben ist.

Auch der Zwergobstbau gewinnt von Jahr zu Jahr an Bedeutung, und er wird sich noch ein größeres Feld erobern, wenn erst die unerläßlichen Arbeiten, wie z. B. der Sommerschnitt, regelmäßig und richtig ausgeführt wird. Wieviel Tausende und Abertausende Quadratmeter von passenden Wänden stehen noch leer, die mit Spalieren bepflanzt werden könnten!

Wenn unser Obstbau sich gedeihlich weiter entwickeln soll, so ist es nötig, daß der Stand der Baumwarte gehoben wird; aber auch die Baumwarte selbst müssen ihren Stand zu heben suchen, damit sie das leisten können, was zu ihrem Beruf erforderlich ist. Der Beruf der Baumwarte sowohl als auch der Oberamtsbaumwarte ist eine Vertrauensstellung, und jeder muß zuerst Opfer bringen, bis er das Vertrauen der Landwirte erwirbt. Hat er es aber erworben, so steht er auf fester, breiter Grundlage und an lohnender und ersprießlicher Tätigkeit wird es ihm nicht fehlen.

Daß ich heute auch eine bessere Baumpflege im allgemeinen befürworten werde, ist jedenfalls ganz am Platz, und da denke ich zunächst an den Landwirt selbst. Vom Frühjahr bis zum Herbst bleibt ihm ja wenig Zeit, nach seinen Obstbäumen zu sehen; allein es gibt während des Winters öfters auch mildere Tage und Wochen, an welchen man mit den Knechten und besonders mit den Söhnen hinaus in die Baumfelder zum Ausputzen gehen kann, und wenn nur die dürren Äste weggesägt werden. Ist die Witterung feucht, so geht das

Abscharren der alten Rinde und der Moose leicht, es werden damit viel Brutstätten von schädlichen Insekten zerstört. Man kann die im Grasboden stehenden Bäume aufgraben und kann die älteren düngen. Zuziehung des Baumwarts ist von großem Wert.

3. Bei längerem Regenwetter laufen die Miststätten und Güllengruben häufig über und mit den braunen Bächlein, die dann zum Dorf hinausfließen, könnte manchem Baum neue Kraft und Nahrung gegeben werden, und es ist dadurch schon manch schönes Stück Vermögen verloren gegangen.

Es gibt viele Landwirte, die der Ansicht sind, die verdünnte Gülle sei nichts wert; das ist falsch. Gerade diese Gülle hat die Eigenschaft, tiefer in den Boden einzudringen und den ausgemergelten Untergrund der alten Bäume zu durchfeuchten, besonders wenn durch Löcher und Gräben am Trauf der Krone nachgeholfen wird. Es ist eine alte Erfahrung, daß der Baum nicht nur Hunger, sondern auch Durst hat.

Der Obstbaum braucht zu seinem Aufbau, zur Bildung der Blütenknospen und zur Ausbildung der Früchte Stickstoff, Phosphorsäure und Kali, diese wird ihm gegeben durch Gülle, Stalldung, durch Thomasphosphatmehl, Kainit, Kalk und Asche. Alle Abfälle in der Wirtschaft zusammengeworfen zu Kompost, enthalten in der Regel alles, was der Baum braucht; das gibt gesunde und tragbare Bäume. Der Baum ist um so dankbarer, je vollständiger wir ihn ernähren. Besonders sollte eine tüchtige Düngung nach jeder reichen Ernte gegeben werden, damit die verbrauchten Reservenährstoffe möglichst rasch wieder ersetzt werden.

Ich habe bei diesem Abschnitt grundsätzlich um so länger verweilt, weil ich diesen Punkt für die Grundlage des Ganzen halte. Jeder in guter Kraft stehende Baum wird ungünstigen Witterungseinflüssen, Krankheiten und Schädlingen besser widerstehen als ein magerer.

4. Ich komme nun an ein Thema, das ich lieber einem andern überlassen hätte, der nicht Baumschulbesitzer ist; es betrifft die Beschaffung des Pflanzmaterials. Aber weil darin immer noch sehr große Fehler gemacht werden, welche einen gedeihlichen Obstbau in Frage stellen, so halte ich es für meine Pflicht, auch dieses Thema anzuschneiden und zwar deshalb, weil ich nicht nur Baumschulbesitzer, sondern auch Oberamtsbaumwart und Vorstand eines Obstbauvereins und damit Lehrer des Obstbaus bin.

Wenn ich so ab und zu auf den Haller Viehmarkt komme, so ist zur gegebenen Zeit immer auch ein Baummarkt damit verbunden. Das Material, das da zum Verkauf gestellt ist, ist nichts weniger als I. Qualität. Von Sorten keine Spur! Und wenn der Preis auch ein niedriger ist, so ist er immer noch zu hoch für eine derartig mangelhafte Ware. Dazu kommt vielfach, daß die Wurzeln entweder durch Trockenheit oder durch Frost gelitten haben. Aber die Bequemlichkeit spielt eine große Rolle; man nimmt die Bäume gelegentlich mit nach Hause und so versperrt diese Ware einem guten Baum den Platz.

Das ist aber nicht alles; diese Sache hat noch einen tieferen Hintergrund. Der reelle Baumzüchter soll in erster Linie Sorten ziehen, die durch ihre guten Eigenschaften allgemein befriedigen. Nun ist es aber Tatsache, daß manche Sorten, und leider oft die tüchtigsten, einen schwachen Wuchs haben, was den Baumzüchter zwingt, sie ein oder zwei Jahre länger in Behandlung zu behalten. Angesichts dieser Schundkonkurrenz kommt aber der reelle Baumzüchter nicht auf seine Rechnung; er ist gezwungen, sich mehr auf die Heranziehung starkwachsender Sorten zu verlegen, und das bedeutet ebenfalls eine Schädigung des Obstbaus. Also weg mit den Baummärkten und weg mit allem Baumhandel, wenn der Obstbau gedeihen soll! Wer richtig bedient sein will, der wende sich an irgend eine reelle Baumschule, und daran ist in Württemberg kein Mangel, und verlange Sortengarantie, dann zahlt er vielleicht etwas mehr, aber er hat auch die Ware dafür und den Mann dazu gekauft.

Wenn wir so weit kämen, daß wir nur I. und allenfalls noch gute II. Qualität zu verkaufen hätten und dafür einen etwas höheren Preis erhielten, alles Geringe und Minderwertige aber verbrennen müßten, dann kämen wir einen guten Schritt vorwärts im Obstbau. Kommt hierzu noch eine richtige Pflege und Behandlung in den ersten 5—6 Jahren, so würden die Tausende und Abertausende von Krüppeln, die überall herumstehen und als abschreckendes Beispiel den Platz versperren, bald verschwinden.

Neben der Anpflanzung von rationell gezogenen Hochstämmen, die an Straßen und Feldwegen ihre volle Berechtigung haben, möchte ich überall da, wo man nicht mit Fuhrwerken verkehren muß, ganz besonders aber an Bergabhängen, die Anpflanzung von Halbhochstämmen befürworten. Da diese Baumform dem Hochstamm gegenüber mehr der Natur näher kommt, bietet sie auch viel mehr Vorteile, und kann deren Anpflanzung nicht genug empfohlen werden.

Als goldene Sprüche kann man deshalb die zwei folgenden bezeichnen: „Wer mit Erfolg Bäume pflanzen will, der muß freigebig in seine Tasche greifen, denn es gibt eine Freigebigkeit, die bereichert, und eine Sparsamkeit, die ruiniert."

Dazu der andere: „In Gottes Werkstatt sind alle Gaben um Arbeit feil."

5. Ich möchte Ihnen noch ein weiteres und nach meiner Überzeugung recht wirksames Mittel zu dem heutigen Thema vorführen. Gute Vorbilder sind dem Obstbau sehr förderlich. Die Gemeindepflanzungen sollten es sein, sind es aber sehr selten; das Haupthindernis ist in der Regel, daß Allmanden selten von guter Bodenbeschaffenheit sind, und wo man dies ausführen will, müssen in der Regel durch Verbesserung des Bodens große Opfer gebracht werden.

Dagegen könnten die landwirtschaftlichen Vereine etwas Schönes leisten durch Anlage von Musterobstgärten. Die Sache wäre sehr einfach: Ankauf eines passenden Grundstücks von beliebiger Größe in passender Lage (schlechte Lagen und Böden sind zu vermeiden), dazu gehört noch gute Bodenvorbereitung, Beschaffung eines guten Pflanzmaterials mit strenger Auswahl nur der tüchtigsten Sorten, dazu ein tüchtiger Fachmann, der gut pflegt. Die Anlagekosten können durch Aktien von etwa 50 Mark gedeckt werden. Der Obstbauverein Neuenstein hat es ausgeführt. Eine derartige Anlage, in der von Zeit zu Zeit praktische Demonstrationen vorgeführt werden, muß einen großen Fortschritt bringen, muß aber auch, richtig betrieben, gut rentieren.

Auch kenne ich Beispiele, wo der musterhafte Obstbaubetrieb eines einzelnen intelligenten Landwirts bahnbrechend nicht nur für eine Gemeinde, sondern für einen größeren Umkreis geworden ist.

Ich nenne zunächst nur den Namen Schultheiß Britsch in Grundsheim OA. Ehingen, den ich kürzlich erst besucht habe. Er ist ein pomologischer Freund von mir und ich stehe nicht an, ihn als einen der besten Praktiker und spekulativen Obstbauern des Landes zu bezeichnen. Seine Gemeinde und noch weitere Kreise machen ihm nach und ein Landwirt von Altheim OA. Biberach sagte mir: „meine Bäume bringen mir mehr ein als meine Fruchtäcker", trotzdem auch die Landwirtschaft gut steht. Der Boden ist in den beiden Gemeinden für den Obstbau günstig, die Lage frei und offen, wenig geschützt. Dazu kommen drei Hauptpunkte: ein möglichst kleines, ausgewähltes Sortiment, bestes Material zum Baumsatz und ausgiebige Düngung. Außer Gülle und Stalldung wird besonders Straßenerde verwendet; der Stalldung wird nach der Heuernte unter den Baumkronen, soweit sie im Grasgarten stehen, ausgebreitet, aber reichlich. Die Bäume tragen auch dieses Jahr sehr reich und es schätzt Herr Britsch seinen Ertrag an Tafeläpfeln auf 200 Zentner; ich habe mich überzeugt, daß er nicht zu hoch geschätzt hat. Die Bäume strotzen vor Üppigkeit und sind frei von Ungeziefer. Wer dort einen Besuch macht, wird soviel sehen, daß er sein Geld nicht umsonst ausgibt.

Ich kann an diesem Punkt nicht vorbeikommen, ohne ein Streiflicht auf diejenigen Bezirke des Jagstkreises zu werfen, die durch die Boden- und klimatischen Verhältnisse für den Obstbau am günstigsten liegen. Es ist ja gewiß ein schöner Fortschritt im Obstbau seit 25—30 Jahren überall zu verzeichnen. Allein wenn man Gelegenheit hat, die Fortschritte im ganzen Reich und auch außerhalb desselben zu beobachten, so drängt sich uns die Überzeugung auf, daß es bei uns auf diesem Gebiet noch außerordentlich viel zu tun gibt. Ich kann mich des Eindrucks nicht erwehren, als ob gerade deshalb, weil bei uns der Obstbau älter und verhältnismäßig weiter voran ist, als anderswo, sehr viele Landwirte der Meinung sind: unser Obstbau stehe auf der Höhe der Zeit. In Wahrheit werden aber die günstigen Chancen bei weitem nicht ausgenützt. Auch der Landwirt darf das Sprichwort nicht vergessen: „Hilf dir selbst, so wird Gott dir helfen!"

6. Ich komme bald zum Schluß, möchte Ihnen aber doch noch ein Mittel zur Hebung des Obstbaus empfehlen. Wenn wir im Frühjahr sehen müssen, wie ein Heer von Raupen und anderem Ungeziefer über unsere Obstbäume herfällt und die Blätter und Blüten zerstört, so sehen wir uns unwillkürlich nach Hilfe um. Allein in der Regel ist es zu spät. Die dagegen empfohlenen Vernichtungsmittel helfen nicht viel. Das beste Mittel heißt Vogelschutz. Der Betrieb der Land- und Forstwirtschaft gestaltet sich fortwährend intensiver; Hecken werden ausgerodet, hohle Äste und Stämme werden geschlossen, um den Baum langlebiger zu machen, die Raubvögel nehmen überhand und in andern Ländern wird noch der Vogelmord geduldet. — Ist es da ein Wunder, wenn unsere insektenfressenden Vögel, unsere fleißigsten und lieblichsten Gehilfen in Land- und Forstwirtschaft in stetiger Abnahme begriffen sind, während die Schädlinge in erschreckender Weise überhand nehmen? Aus diesem erwächst uns die Pflicht, helfend einzugreifen und für Nistgelegenheiten zu sorgen. In erster Linie sind es die Höhlenbrüter, die Meisen, welche zu den eifrigsten Vertilgern der Obstbaumschädlinge zählen. Um nähere Auskunft wende man sich an den Verein für Vogelschutz in Stuttgart, Jägerstraße 34. Vorstand ist die Frau Kommerzienrat Hähnle.

7. Als letztes, aber nicht geringstes Mittel möchte ich noch vorschlagen: die Unterstützung des Württ. Obstbauvereins durch recht zahlreiche Beitrittserklärungen. Der Württ. Obstbauverein ist das Zentrum, der Mittelpunkt des württem-

bergischen Obstbaus. Von ihm gehen alle Anregungen aus, und was derselbe seit seinem 25jährigen Bestehen geleistet hat, kann hier nicht erörtert werden. Er hat unendlich viel geleistet.

Aber, m. H., es heißt: zum Kriegführen gehört Geld, Geld und nochmals Geld! Auch der Württ. Obstbauverein führt ununterbrochen Krieg gegen Unwissenheit, Schlendrian und wie die Feinde des Obstbaus alle heißen mögen; und dazu gehört auch Geld. Treten Sie recht zahlreich dem Verein bei, damit er in der Lage ist, seine schöne und segensreiche Aufgabe immer mehr lösen zu können.

M. H.! Was ich Ihnen heute gesagt habe, sind lauter Binsenwahrheiten, sie entstammen langjähriger Erfahrung. Wenn Sie sich das zu Nutzen machen und den Obstbau energisch und zielbewußt in die Hand nehmen, so wahren Sie zunächst Ihre eigensten Interessen und der Württ. Obstbauverein hat auch heute nicht umsonst gearbeitet. — (Forts. folgt.)

Monatsversammlung im Januar 1908.

Dieselbe fand am 9. Januar abends 8 Uhr im Gartensaal des Hotel Royal in Stuttgart statt und war seitens unserer Mitglieder und sonstiger Obstbaufreunde recht gut besucht. In Abwesenheit des Vorstandes eröffnete der stellvertretende Vorstand, Herr Stadtpfleger Warth, die Versammlung mit freundlicher Begrüßung und gab Herrn Ökonomierat Lucas-Reutlingen das Wort zu seiner „Besprechung unserer besten Winterobstsorten". Der gewandte Redner, der über eine seltene Erfahrung auf dem Gebiete der Pomologie verfügt, betonte zunächst, daß die Pomologie die eigentliche Grundlage für einen rentablen Obstbau sei. Nur eine gute Kenntnis der Obstsorten und ihrer Eigentümlichkeiten und Ansprüche an Boden und Lage, verbunden mit guter Pflege, sichern uns guten und dauernden Erfolg im Obstbau. Die Arbeiten des Deutschen Pomologenvereins bestanden seit über 50 Jahren in der Prüfung und Auswahl der Massen von Obstsorten, um die für die verschiedenen Zwecke passenden herauszufinden. Die vor Jahren aufgestellten sogen. Normalsortimente müssen immer wieder geändert und verbessert, und ausgeschiedene Sorten müssen durch bessere ersetzt werden. Auch die Frage der Lokalsorten wurde gestreift. Ein Urteil über die zur Zeit der betreffenden Kommission vorliegenden Lokalsorten kann aber noch nicht gegeben werden. An der Hand des vom W. O. V. aufgestellten engeren Sortiments der für die meisten Obstlagen für den Landw. Obstbau, für Hoch- und Halbstämme empfehlenswerten Obstsorten („Württ. Obstbuch" Seite 104) besprach Redner die verschiedenen Eigenschaften der einzelnen Sorten, welche in eigenen gut konservierten Früchten aufgestellt waren und zirkulierten, deren Ansprüche an Boden und Lage und fügte den 6 Apfelsorten noch einige weitere sehr empfehlenswerte an: schwäb. Rosenapfel (Danziger Kantapfel), Canada Renette, Schöner von Boskoop, Eiserapfel und Champagner Renette, alles Sorten, die in unserem erweiterten Sortiment auch zu finden sind. Ferner wurde ein Sortiment für Buschobstkultur und den Erwerbsobstbau angeführt. Hiezu gehören die besseren Tafelsorten des vorstehenden engeren Sortiments, sowie Ananas-, Englische Granat- (Ribstons Pepping) Muskat und Blenheim Gold-Renette, Hawthornden, Königin Apfel, Bismarckapfel, Con's Orangen-Renette, Schöner von Pontoise, Gelber Bellefleur, Cellini, ferner früher reifende Sorten, welche weil passiert nicht mehr vorgeführt werden konnten: Weißer Clarapfel, Charlamovsky, Lord Suffield, Lord Großvenor, Manks und Deans Codlin, Goldrenette von Peasgood und Transparent von Croncels.

Als drittes Sortiment für den Liebhaber eines Hausgartens, der vom frühesten bis zum spätesten Obst und auch Abwechslung in den Sorten haben will, kommen zu den obigen Sorten noch: Weißer und roter Astrakan, Gravensteiner, Roter Herbstkalvill, Gelber Edelapfel, Kaiser Alexander, Berner Rosenapfel, Parkers Pepping, graue französische Renette und Königl. Kurzstiel. Anschließend an diese Apfelsortimente wurden noch einige der besten Winter-Tafelbirnen vorgezeigt und besprochen, wobei besonders betont wurde, daß sich die edlen Winterbirnen nur für warme Lagen mit gutem Boden eignen, weil sie in kälteren Lagen und geringerem Boden selten vollständige Reife und gute Qualität erlangen.

Es waren folgende Sorten: Josephine von Mecheln, Hardenponts Winter-Butterbirne, Edelcrassane, Esperens Bergamotte, Mad. Verté, Pastorenbirne, Präsident Drouard, Olivier de Serres und Winterdechantsbirne, die letztere nur mit besonderem Vorbehalt, da sie am anspruchvollsten von allen Wintersorten ist. Dagegen sind solche späte Winterbirnen für südliche Hauswände auch noch in weniger warmen Lagen sehr gut zu gebrauchen und bringen gute Früchte.

Reicher Beifall lohnte den erfahrenen Redner für seine lehrreichen Ausführungen. Baumschulbesitzer Aldinger, welcher auch eine Anzahl Winterbirnen gebracht hatte, machte darauf aufmerksam, daß bei ihm in kräftigem Lehmboden die Sorte Schöner von Boskoop auf Wildling und Doucin ein fauler Träger sei; 20jährige Bäume gaben noch keinen nennenswerten Ertrag. Auch gelber

Bellefleur und Muskat Renette lassen an Fruchtbarkeit zu wünschen übrig, während Ribstons Pepping (Englische Granatrenette) sehr viel unter Krebs zu leiden hat. Auch Hardenponts Butterbirne ist wenig fruchtbar und leidet am Fusikladium, wogegen dem weißen Clarapfel alles Lob gespendet ward. —

Eine aus der Mitte der Versammlung gestellte Frage fand noch durch Herrn Ökonomie-Rat Lucas und Herrn G. Aldinger, Burgholzhof, eingehende Erledigung: „Ist es ratsam, Goldparmänen auf ältere Bäume aufzupfropfen und welche Sorten eignen sich am besten hiefür als Unterlage?" So lange umzupfropfende Stämme noch nicht geradezu altersschwach sind, eignen sie sich auch zum Umpfropfen. Für Goldparmäne, die mittelfrüh blüht und treibt, eignen sich alle mittelfrüh blühenden Sorten. Herr Aldinger stellte fest, daß er seit einigen Jahren mit bestem Erfolg Goldparmänen auf gesunde jüngere Luikenbäume (bis zu 20 und 30 Jahr alt) gepfropft habe, und glaubt, daß es wohl angeht, mittelfrüh treibende Sorten auf spättreibende zu propfen aber nicht umgekehrt spättreibende auf frühtreibende. Es wäre interessant, aus unserem Leserkreise diesbezügliche mehrjährige Erfahrungen zu erhalten. Von erfahrener Seite wurden auch noch der spätblühende Taffetapfel und Jakob Lebel erwähnt, weil diese Sorten nicht in den angeführten Sortimenten enthalten und doch sehr tragbar seien. Der Referent betonte, daß er noch viele und gute Sorten nicht erwähnt habe, um die Sortimente möglichst zu beschränken. Die beiden Sorten seien wohl gute Wirtschaftssorten, besonders zum Kochen und zur Musbereitung, aber als Tafeläpfel seien sie nur zweiter Qualität.

Mit herzlichem Dank an den Referenten und an die Herren, die sich an der Debatte beteiligt hatten, schloß der Vorsitzende die anregende Versammlung. Hg.

Weihnachtsfeier 1907.

Dieselbe wurde in der seither üblichen Weise am 7. Dezember abends in der Bürgerhalle abgehalten und war seitens der Mitglieder mit ihren Angehörigen und Freunden überaus zahlreich besucht. Das Konzert führte eine Abteilung der Kapelle Rückbeil in gelungener Weise aus. Fräulein Luise Hofmann erfreute die Anwesenden durch vollendeten Vortrag einer Opern-Arie und einiger schöner Lieder. Als Humorist erzielte Herr M. K. Brenner durch mehrere Dialekt-Vorträge allgemeine Heiterkeit. Der Singchor des Winzerbundes gab in freundnachbarlicher, dankenswerter Weise einige stimmungsvolle Chöre unter Leitung seines bewährten Dirigenten, welcher auch die Klavierbegleitung übernommen hatte, zum Besten. In Abwesenheit des Vereinsvorstandes begrüßte Herr Alb. Herz zu geeigneter Zeit die Festteilnehmer und sprach den Künstlern, besonders auch dem Stuttgarter Winzerbund den Dank des Vereins für die erfolgreiche Mitwirkung aus.

Eine Gratisverlosung bescherte einer Anzahl Mitglieder schöne Obstkörbchen. Mit einer sich großen Zuspruchs erfreuenden Tanzunterhaltung wurde die schöne Feier beschlossen. Hg.

Die aktiven Mitglieder des Württ. Obstbauvereins

erhalten mit dieser Nummer 2 die Einbanddecken für „Obstbau" Jahrgang 1908 und 1909.

Obstbaukurse.

Die Zentralstelle für die Landwirtschaft beabsichtigt, im kommenden Frühjahr wieder einen Unterrichtskurs über Obstbaumzucht in der Landwirtschaftlichen Anstalt in Hohenheim und an der Weinbauschule in Weinsberg, sowie erforderlichenfalls noch in anderen geeigneten Orten abzuhalten. Die Teilnehmer erhalten hierbei nicht nur einen leicht faßlichen, dem Zweck und der Dauer des Kurses entsprechend bemessenen theoretischen Unterricht, sondern auch praktische Unterweisung in Zucht und Pflege der Obstbäume. Die Kursdauer ist auf 10 Wochen, 8 Wochen im Frühjahr und 2 Wochen im Sommer, festgesetzt. Die Gesamtkosten für den Besuch des Kurses mögen nach Abzug der Arbeitsvergütung noch etwa 150 Mk. betragen. Für die Arbeit erhalten die Teilnehmer nach Ablauf der ersten 14 Tage eine tägliche Vergütung von 35 Pfg. Bedingung der Zulassung sind: zurückgelegtes 17. Lebensjahr, ordentliche Schulbildung, guter Leumund, Übung in ländlichen Arbeiten; Vorkenntnisse in der Obstbaumzucht begründen einen Vorzug.

III. Literatur.

Handbuch der Obstkultur. Aus der Praxis für die Praxis bearbeitet von Nik. Gaucher, Kgl. Garteninspektor, Besitzer und Direktor der Obst- u. Gartenbauschule in Stuttgart. Vierte neubearbeitete und vermehrte Auflage. Mit 630 Original-Holzschnitten, 16 Tafeln, sowie

dem Porträt des Verfassers. Ein starker Band von über 1000 Seiten großen Lexikonformates. Gebunden Preis 22 Mark (auch in 20 Lieferungen zu je 1 Mark erhältlich). Verlag von Paul Parey in Berlin SW., Hedemannstr. 10.

„Gerne mache ich mir die Pflicht" schreibt der Verfasser als Widmung in das unserer Vereinsbibliothek dedizierte Exemplar, „das Buch dem Württ. Obstbauverein zu dedizieren, mit dem höflichen Ersuchen, dasselbe als Beweis meiner Verehrung und Dankbarkeit anzunehmen." Umgekehrt schuldet unser Verein, wie überhaupt jeder deutsche Obstbauverein und jeder Obstzüchter und Obstfreund im In- und Ausland, dem verdienten Verfasser, dem Ehrenmitglied des Württ. Obstbauvereins, unbedingte Verehrung und Dankbarkeit für seine litterarischen Leistungen, als deren Gipfelpunkt und Zusammenfassung das vorliegende Werk zu bezeichnen ist. Wie es in der Vorrede zur 4. Auflage heißt: „als guten Lehrer, zuverlässigen Führer und als einen bewährten alten praktischen Ratgeber" bietet der Verfasser sein Buch allem obstbauenden Volk an. Er hätte das Recht, diese Ausdrücke „gut, zuverlässig 2c." zu steigern in „besten, zuverlässigsten 2c.". Um einen Begriff von der ungemeinen Reichhaltigkeit des Buchs zu erhalten, lasse man sich umsonst vom Verlag den buchhändlerischen Prospekt kommen, der eine genaue Inhaltsübersicht gibt. Um sich aber von der Zuverlässigkeit zu überzeugen, studiere man das Buch, das einen nicht leicht auf eine Frage im Stich läßt, und baue seinen Garten darnach — der Erfolg wird's weisen. — Auf Einzelheiten können wir aus Raummangel an dieser Stelle nicht eingehen. Gewissermaßen als Stichprobe sei angeführt, was der Verfasser S. 904 über das Fusikladium und seine Bekämpfung sagt: „Als bestes Mittel gegen diesen Pilz hat sich sowohl für die Früchte als auch für die Blätter das Millardet'sche Mittel, dem man den Namen „Bordelaiser Brühe" gegeben hat, bewährt und soll dort, wo die Krankheit zu befürchten ist, angewendet werden, sobald die Knospen anschwellen; nachher, wenn die Blätter entwickelt sind und die Krankheit noch nicht verschwunden ist, wird im Juli/August eine weitere Bespritzung vorgenommen. Sonst wartet man mit der ersten Bespritzung, bis die Krankheit sich zeigt, soll aber alsdann keine Zeit versäumen." Vgl. „W. Obstb." S. 142 ff.

Steiermärkischer Obstbauverein, Jahresbericht 1906. Graz, Verlag des Steiermärkischen Obstbauvereins 1907.

IV. Monats-Kalender.

Februar.

Ausputzen der Obstbäume, an denen das noch nicht geschehen ist, die es aber nötig haben. Schneiden junger Hochstämme und des Zwergobstes. Für neue Spalieranlagen das Gerüst richten. Baumgruben auswerfen für den Frühjahrssatz. Wenn Obstbäume in Weingärten gepflanzt werden sollen, so darf man nur solche Obstgattungen setzen, deren Krone sich nicht sehr ausbreitet. Walnus- und Äpfelbäume beschatten mit ihrer ausgebreiteten Krone eine große Anzahl Reben und beeinträchtigen den Ertrag derselben sowohl an Güte wie an Menge. Zum Anpflanzen sind nur Weichsel, Kirschen und besonders Pfirsiche zu empfehlen. — Im vorigen Jahr (1907) waren nach dem landwirtschaftlichen Jahresbericht, den für das Kapitel Obstbau Herr Garteninspektor Schönberg erstattete, die Aussichten zu Beginn des Jahres wie auch jetzt wieder die denkbar günstigsten: der Blütenansatz ließ nichts zu wünschen übrig. Diese Hoffnungen wurden noch wesentlich erhöht als anfangs Mai herrliches Wetter sich einstellte, das bis zum 14. Mai anhielt; allein vom 15. Mai ab setzte Regenwetter ein, es erfolgte ein Rückschlag, insbesondere die sehr kühlen Tage vom 18. bis 20. Mai bewirkten eine starke Stockung der gesamten Vegetation und ganz besonders hatte die herrlich entfaltete Obstblüte zu leiden. Kühl war der Monat Juni und auch der Juli blieb bis in die dritte Woche arm an Sommertagen. Die Kirschenernte wurde durch die ungünstigen Witterungsverhältnisse teilweise stark beeinträchtigt. Sehr gut waren die Erträge der Beerenobststräucher.

Die Steinobsternte fiel, mit ganz vereinzelten Ausnahmen, sehr günstig aus. In einzelnen Gegenden waren die Preise für Pflaumen und auch für Zwetschgen zeitweise etwas gedrückte. Sehr ungleich ist die Ernte für Kernobst ausgefallen; manche sonst gute Obstgegenden verzeichnen einen völligen Ausfall der Ernte, andere z. B. hochgelegene Gegenden der Alb und des Schwarzwalds sind mit der vormjährigen Obsternte recht wohl zufrieden. Im großen und ganzen muß festgestellt werden, daß die Obsternte, die ja vieles zu wünschen übrig läßt, die weit unter einer Mittelernte blieb, doch noch wider Erwarten besser ausfiel, als der ungünstige Verlauf des Monats Mai erwarten ließ. Im allgemeinen fehlten die Mostbirnen mehr als die Äpfel; letztere übertrafen bei der Ernte meist die Schätzung: das Obst war schön groß entwickelt, wohlschmeckend und prächtig gefärbt. Die erzielten Preise waren sowohl für Tafel-, als auch für Mostobst sehr gute, ein Preisfall trat erst gegen Ende des Monats Oktober ein, als der Hauptbedarf gedeckt war, die Einfuhr fremdländischen Obsts aber noch unausgesetzt vor sich ging. Das sehr günstige Herbstwetter, der gesunde Laubkörper der Obstbäume, welche in diesem Jahr ein gutes Ausreifen des Holzes und einen schönen Blütenansatz begünstigten, berechtigen zunächst zu der Hoffnung eines reichen Obstsegens im Jahr 1908. Wir wollen's hoffen. Zeit wäre es wieder einmal für so manche Landesgegend. — Im Gemüsegarten erste Aussaaten von Salat, Erbsen, Spinat, Schwarzwurzeln. Mistbeete anlegen und instandsetzen. Die Länder graben, falls nicht zu naß und nicht gefroren. Im Ziergarten: die Gehölze lichten, die Schmucksträucher schneiden, die Lauben wieder richten. Im Zimmergarten: harte Palmen, Farne, Blattpflanzen verpflanzen (in der zweiten Hälfte des Monats), Canna, Lilien, Begonien einpflanzen und im warmen Zimmer antreiben. Zur Behandlung der Hyazinthenzwiebel nach dem Abblühen: nach der Blüte weniger gießen — immer weniger, so daß sie nach Verlauf von 4 Wochen gelbe Blätter haben und man sie mit den Töpfen an einen trockenen Ort hinstellen kann. Im Laufe des nächsten Monats werden die Zwiebeln aus dem Topfe herausgenommen und ohne Erde trocken und kühl aufbewahrt. Viel Gutes kommt bei der nächsten Treiberei nicht mehr heraus, einige Blüten aber können doch noch kommen.

V. Schädlings-Kalender.

Februar.

Daß man neuerdings gegen Krebs der Obstbäume mit sicherem und großem Erfolg Karbolineum anwendet, ist dem Leser zweifellos bekannt. Als beste Vorbeugung gilt nach wie vor, daß Kalkdüngung das Entstehen des Krebses verhütet. Professor Sorauer sagte seinerseits hierüber: der Kalk trägt zur Verhärtung der Gewebe bei; die aus harten Zellen bestehenden Körner, z. B. die im Fleische der Birne sich vorfinden und die beim Genusse der Birne sich häufig störend zwischen die Zähne einklemmen, verdanken ihre Festigkeit der Verkalkung des Gewebes. Da nun zartes Gewebe viel leichter vom Krebs befallen wird als festes, so ist die Möglichkeit, daß der Kalk die Entstehung des Krebses verhindert, geboten. Rittergutsbesitzer Degenkolb-Rottwerndorf machte die interessante Mitteilung, daß nach seiner Erfahrung der Kalk sicher in der angegebenen Weise wirkt. Degenkolb hat beobachtet, daß Bäume zunächst am Krebs zu leiden hatten; als ihre Wurzeln aber tiefer in den Boden eingedrungen waren und die kalkreiche Schicht dann erreicht hatten, fand ein Ausheilen der Wunden statt. Durch diese Erfahrung angeregt, düngte Degenkolb dann an Krebs leidende Bäume mit Kalk. Der Erfolg war derselbe: es trat auch hier Heilung ein.

In Italien werden die Hexenbesen der Kirschbäume durch Verjüngen im Februar und März und Abwaschen der Bäume mit 1%iger Kupfersulfatlösung wirksam bekämpft.

Will man wissen, ob Fraßbeschädigungen an Obstbäumen von Mäusen oder Hasen herrühren,

so müssen die Nagespuren genau untersucht werden. Beim Hasen verlaufen sie nebeneinander her, die der Mäuse bilden jedoch einzelne Gruppen, welche schief zueinander stehen. Solche Untersuchung ist wegen der zu ergreifenden Maßregeln und auch wegen geltend zu machender Ersatzansprüche (Wildschaden!) immer notwendig. Heilung der Hasenfraßwunden: die Hauptsache ist, die Wunden so bald wie möglich von der Luft abzuschließen, und zwar durch die bekannte Baumsalbe (Lehm und Kuhfladen in gleichen Teilen zu einem recht steifen Brei geknetet und mit Kälberhaaren oder Gerstenageln vermischt). Dieses Mittel ist billig, leicht überall herzustellen und bequem anzuwenden. Kaltflüssiges Baumwachs tut den Dienst auch, indem es die Luft gut abschließt, jedoch vernarben die Wunden nicht so gleichmäßig wie bei Anwendung der Baumsalbe. Von einem Ausschneiden der Wunden raten wir ab: es könnte dabei zu leicht noch ein oder das andere noch vorhandene Streifchen Zellengewebe (Bast) beschädigt werden und diese Streifen gerade sind für ein gutes Überwachsen unentbehrlich. Sind die Wunden groß und um Stamm oder Ast herumgehend, so ist es notwendig, die Baumsalbe mittelst Packtuch 2c. festzubinden. Handelt es sich um beschädigte Zwergbäume oder Baumkronen, so sind für die abgefressenen Fruchtzweige neue zu erziehen. Sind die Äste geschält, so ist auch wieder mittelst Baumsalbe zu retten, was möglich ist. Bei sofortiger Anwendung ist der Erfolg oft erstaunlich. Nur wenn der Stamm oder Ast an einer Stelle auf allen Seiten vollständig seiner Rinde glatt bis aufs Holz beraubt wurde, ist das Absterben desselben wahrscheinlich. Es kann vorkommen, daß Zwergbäume oberhalb des Schnees, soweit sie zu erreichen waren, vollständig ihrer Rinde beraubt sind: hier ist zu empfehlen, die beschädigten Äste bis auf gesunde Rinde zurückzunehmen und auf die Aststumpfen kräftige Edelreiser zu pfropfen, dadurch gibt man dem Baum wieder eine Masse guter Blattknospen und kommt schneller wieder zu tragbaren Bäumen. Die Mühe ist im Verhältnis zum Vorteil nur gering anzuschlagen. Jedenfalls soll man sich's gut überlegen, ehe man einen gut eingewurzelten Baum beseitigt; durch gewissenhaftes Umpfropfen kommt man schneller zum Ziel als durch Nachpflanzen eines jungen Baumes. Im übrigen verweisen wir auch für solche schweren Fälle auf das im Monatskalender des Januar (Obstbau 1, S. 13) Gesagte.

Aus dem landwirtschaftlichen Jahresbericht heben wir als Schädlinge, die sich im letzten Jahr (1907) in Württemberg unangenehm bemerklich machten, folgendes hervor. Von Beschädigungen und Krankheiten der Obstbäume, hervorgerufen durch Insekten und Pilze, ist von ersteren auch letztes Jahr wieder das massenhafte Auftreten der Raupe des kleinen Frostnachtschmetterlings zu nennen; seiner Bekämpfung wird noch immer nicht die gebührende Beachtung geschenkt. Da und dort im Lande traten insbesondere die Ringelspinner- und Goldafterraupen, größeren Schaden verursachend, auf. Häufiger als in früheren Jahren machte sich der ungleiche Borkenkäfer an Stämmen und Ästen bemerklich und brachte dieselbe zum Absterben. Die rote Spinne war, begünstigt durch die trockene Witterung im Spätsommer, an Kern- und Steinobstbäumen in Feld- und Baumschulbeständen zu beobachten. Als glücklicher Umstand ist zu verzeichnen, daß das Fusikladium, dieser Hauptfeind aus der Sippe der Pilze, höchstens in Spuren an unseren Kernobstbäumen zu finden war.

Über den erstgenannten Schädling, den Frostnachtschmetterling oder Frostnachtspanner bitten wir „Württ. Obstbuch", S. 174, nachzulesen und sich die Verteidigungsmaßregeln dort sagen zu lassen. Über Ringelspinner S. 173, Goldafter S. 172, Borkenkäfer S. 166, Fusikladium S. 142. Gegen die rote Spinne, die dem Laub aller möglichen Pflanzen gefährlich werden kann, wird häufiges scharfes Abspritzen mit reinem Wasser, oder auch mit Petroleumseifenbrühe empfohlen. Der Schädling ist eine Milbe (daher auch „Milbenspinne"), die nur auf der Unterseite der Blätter lebt und Blattdürre verursacht. Je trockener und heißer der Sommer, je mehr rote Spinnen, je größer der Schaden durch sie. Winters sind sie noch kräftiger rot als im Sommer, daher nicht unschwer zu entdecken; an Holzgewächsen pflegen

sie an geschützten Stellen in den Winkeln der Knospen, in rissiger Rinde 2c. zu überwintern. Also Reinigung von alter Rinde und Kalkanstrich auch gut gegen den Tetranychus telarius, wie man diesen Schädling lateinisch heißt.

Füttert die Vögel! las man im kalten Januar in allen Blättern und es ist schön, daß sich die Presse unserer besten Obstbaufreunde so kräftig annimmt. Auch im Reichstag sprach man anfangs Januar über „Vogelschutz" und es sah sich ein Abgeordneter, der den Fang der Krammetsvögel ebenso begreiflich fand wie das Schlachten eines Schweins, doch völlig vereinsamt mit seiner Vorliebe für den Dohnenstieg. Von allen Seiten wurde im Gegensatz dazu manchmal mit scharf sarkastischem Wort dies mindere Weidwerk gekennzeichnet, sintemalen sich nicht nur Krammetsvögel in den Schlingen fangen, sondern auch Amsel, Drossel, Fink und Star und die ganze Vogelschar. Ein anderer Reichsbote machte gar den freundlichen Vorschlag, den Dohnenstiegfreund wegen grausamer Gemütsart mit einer Vogelschlinge an den Beinen aufzuhängen und eine Viertelstunde baumeln zu lassen. Ein dritter war der Ansicht, in Italien sollen vor allem die Behörden gegen den Vogelmord Front machen. So war sich im Grunde alles einig, daß man die Vögel schützen müsse, aber nicht bloß in Italien, sondern auch und ganz zuerst in Deutschland. Der Gesetzentwurf verfolgt in der Hauptsache den Zweck, die deutsche Gesetzgebung mit der Pariser Übereinkunft von 1902 zum Schutze der für die Landwirtschaft nützlichen Vögel in Einklang zu bringen. Absicht dieser Übereinkunft ist die tunlichste Einschränkung des massenhaften Vernichtens der Zugvögel; aber sie ist nur ein erster Schritt auf diesem Wege, weil Italien und die afrikanischen Mittelmeerstaaten sich ihr nicht angeschlossen haben; auch Portugal und Griechenland haben sich die Zustimmung vorbehalten. Die Pariser Übereinkunft fußt im wesentlichen auf den Bestimmungen des deutschen Vogelschutzgesetzes von 1888, das sogar noch einen weitergehenden Schutz gewährt; bei der Anpassung an die Übereinkunft handelt es sich nur um minderwichtige Punkte. In einem besonderen Artikel kommt das deutsche Gesetz nunmehr auch für Helgoland zur Einführung, allwo es im Punkt Vogelschutz bisher durchaus nicht vorbildlich zuging! Noch eine Reichstagsäußerung sei zum Schluß angefügt, die uns nicht übel gefiel. Ein Abgeordneter bezeichnete nämlich die Vogelstellerei als die Vorstufe der Wilddieberei. Und — fügen wir hinzu — als Vorstufe und Vorschule für alle Grausamkeit überhaupt, die sich gegen Tiere und Menschen richtet! —

Das Vogelschutzgesetz ist nun zunächst an eine Kommission gegangen. Hoffentlich wird es in Bälde seine Wirkungen wenigstens innerhalb Deutschlands zeigen.

VI. Brief- und Fragekasten.

Frage. Ein mit jungen Bäumen angepflanztes Grundstück (früherer Weinberg) soll angesät werden, um die Kosten der Bebauung zu sparen; welche Grasart empfiehlt sich und zu welcher Zeit hat die Saat zu erfolgen? Auf eine Futterernte wird nicht reflektiert, es sollte vielmehr möglichste Rücksicht auf die Bäume genommen werden. F. K. St.

Antwort. Wenn möglichste Rücksicht auf die Bäume genommen werden soll, dann sollte der Boden nicht durch Graswuchs geschlossen, sondern durch öftere Bodenlockerung den Bäumen die Wohltat der Bodendurchlüftung gewährt werden. Das Abströmen des Wassers bei starkem Regen kann man durch Ziehen von Quergräben ganz verhindern. Die Ersparnis beim Grasboden ist nur eine scheinbare; das Mähen des Grases kostet auch Geld und gemäht muß schon in Hinsicht auf die Samenbildung werden, wenn Sie auch auf einen Futterertrag verzichten wollten. Ein Besitzer eines ziemlich steilen Weinbergs hat dem Abschwemmen durch Anlegung von 30—40 cm breiten Rasenstreifen alle 2 bis 3 m sehr erfolgreich Einhalt getan; aber auch diese Rasenstreifen mußten 3 mal im Sommer gemäht werden. — Wenn nun durchaus Gras

gesät werden soll, so beschaffen Sie sich von einer guten Samenhandlung eine Rasenmischung in einer Baumanlage für trockeneren Boden (nur gute Mischungen und nie eine einzelne Grasart geben einen dauerhaften Rasen). Diese säen Sie bei trockenem Wetter im April und sorgen, daß der Samen gut bedeckt oder eingehackt und festgedrückt wird. Auf alle Fälle sind die Baumscheiben, möglichst groß, gleich von Anfang an anzulegen; auf die Baumscheiben kann dann das abgemähte Gras gestreut werden (sog. Mulchmethode) Das hält den Boden feucht, bildet mit der Zeit Humus und wirkt als Dünger. Wenn die Bäume in geschlossener Pflanzung und normalen Abständen stehen, möchten wir entschieden von der Anlage des Grasbodens abraten, wegen der absolut nötigen Baumscheiben, welche doch mindestens 2 m Durchmesser haben sollen, und wegen der notwendigen Arbeit des Locker- und Reinhaltens derselben sind doch Hilfskräfte nötig, welche dann den verbleibenden Rest von offenem Boden leichter lockern als wenn sie das Gras mähen, sammeln und an geeigneter Stelle verteilen müssen. Die Bäume befinden sich in offenem und gut gelockertem Boden entschieden wohler als unter der Grasnarbe. Hg.

Frage. 1. Gedeiht der im Oberland speziell im O.-A. Biberach gepflanzte Hansen-Apfel auch im Unterland? welches ist sein botanischer Namen, blüht er früh oder spät, ist er ein sogen. Massenträger und ist dessen Aufpfropfen auf Luikenbäume zu empfehlen?

2. Sind zur Anpflanzung eines neuen Spargelbeets 1- oder 2- oder 3jährige Fexer am meisten zu empfehlen? Auf baldige Ernte kommt es nicht in erster Linie an.

3. Woher sind kräftige Bäumchen oder Sträucher von Speierling Sorbus domestica zu beziehen? Sowohl Apfel- wie Birnform. Und auf was kann eventuell diese Art aufgepfropft werden?

4. Wer liefert Edelreiser des früher wohl bekannten Lederapfels? Um gütige Antwort bittet Th. P. Sch.

Antwort. Zu Frage 1. a) Der Hansenapfel ist in bezug auf Boden ziemlich anspruchslos; er wächst und gedeiht im Oberland auf allen Böden! Deshalb wird er wohl auch im Unterland fortkommen.

b) Ein anderer Name als „Hansenapfel" ist mir nicht bekannt. Auf den Ausstellungen erhielt er auch nie einen anderen Namen; es wird also wohl auch der pomologische Name sein.

c) Der Baum blüht mittel, nicht früh, nicht spät, und im Ertrag deshalb ziemlich sicher.

d) Massenträger ist er nicht, sondern im Ertrag mittel. Er trägt aber alle Jahre; jung ist er fruchtbarer als alt. Die Erträge befriedigen in jeder Beziehung.

e) Der Baum liebt mehr trockene als feuchte Lagen. An feuchten Standorten wird er gern spitzbrandig. Da er eine den Luiken nahestehende Sorte ist, zweifle ich nicht daran, daß der Hansenapfel sich zum Umpfropfen von Luiken eignet. Oberlehrer Ils.

Zu Frage 2. Zur Neuanlage eines Spargelbeetes sind kräftige einjährige höchstens zweijährige Spargelpflanzen den dreijährigen vorzuziehen.

Zu Frage 3. Wir bitten die Herrn Baumzüchter um gefl. Angabe von Quellen für gewünschte Speierlinge. Die Speierlinge werden auf Weißdorn und auf Birnwildlinge veredelt.

Zu Frage 4. Als Lederapfel wird gewöhnlich unser bekannter Parkers Pepping angesprochen; aber auch die graue französische Reinette geht als solcher. Beide Sorten sind in jeder besseren Baumschule zu bekommen. Hg.

Frage. Wie lassen sich Schnecken, die sich im Keller lästig machen, am einfachsten vertreiben?

Antwort. Z. B. durch Kohlenasche, mit Karbolsäure getränkt (die Asche einfach auf den Boden des Kellers ausgestreut). Auch Weizenkleie: die Schnecken fressen davon und krepieren. Flache Schalen mit Bierresten wirken ebenfalls anziehend auf die Schnecken, dieselben sind öfters zu kontrollieren und die Schnecken zu sammeln und zu vernichten.

Frage. Eines unserer Mitglieder hat auf etwa 80 Jahre alte Knausbirne folgende Sorten gepfropft: 1 Katzenkopf, 1 Feigenbirne, 1 Kaiser-

birne mit Eichenlaub. Keine dieser Sorten hat sich bewährt. Welche Birne eignet sich zum Aufpfropfen auf Knausbirne? Zu Nutz und Frommen der Leser sei bemerkt, daß die Kaiserbirne mit Eichenlaub auf Welscher Bratbirne ganz vorzüglich wächst und jedes Jahr trägt.

Obstbauverein „Metzingen und Umgebung".
C. F. H.

Antwort. Seit Jahren ist die Knausbirne infolge des starken Befalls von Fusikladium in stetem Rückgang und schon im Jahr 1891 wird aus dem Oberamt Tübingen darüber geklagt. Es ist daher wohl anzunehmen, daß die in Frage stehende achtzigjährige Knausbirne nur deshalb umgepfropft wurde, weil sie nicht mehr trug und auch nicht mehr wachsen wollte. Das wird der Grund sein, warum die genannten drei Birnsorten sich nicht bewährten. Der Baum war krank, die Reiser hatten infolge des Rückschnitts beim Umpfropfen wohl ausgetrieben, allein es fehlte die Kraft zur weiteren Entwicklung. Es sind im Laufe der letzten 10—15 Jahre sehr viele noch lebenskräftige Knausbirnbäume mit den verschiedensten Sorten mit gutem Erfolg umgepfropft worden und wir möchten die erfahrenen Baumwärter um Mitteilung ihrer diesbezüglichen Beobachtungen bitten. Hg.

VII. Kleine Mitteilungen.

Verdiente Strafe. Eine exemplarische Strafe hat die Strafkammer des Landgerichts Würzburg gegen zwei Baumfrevler ausgesprochen. Angeklagt waren der Baumschulbesitzer Stefan Rauch und der Fabrikarbeiter Johann Kübert, beide von Karlburg bei Karlstadt. Rauch war schon lange von wütendem Konkurrenzneid gegen den Baumschulbesitzer Rosenberger in Karlburg erfüllt, weil dessen Geschäft besser ging als das seine und die Kundschaft zumeist die Ware aus der besser angelegten und gepflegten Rosenbergerschen Baumschule vorzog. Aus purem Neid hat nun in der Nacht des zweiten Ostertages Rauch in Gemeinschaft mit dem Kübert, den er dafür bezahlt hat, in der Rosenbergerschen Baumschule 734 junge Bäumchen abgeknickt und dadurch die ganze Anlage zerstört. Von den Angeklagten war Kübert geständig, der steif und fest behauptete, er habe die Tat allein begangen, bis er zugestehen mußte, daß er von dem Mitangeklagten Rauch 500 Mark erhalten habe, damit er ihn durch seine Aussage entlaste. Das Gericht verurteilte den Rauch zu 2 Jahren, den Kübert zu 1½ Jahren Gefängnis. —

Das Schöffengericht in Osnabrück hat einen Baumfrevler zu einem Jahr Gefängnis verurteilt. Recht so!

☞ Dieser ganzen Auflage liegt ein Prospekt der Verlagsbuchhandlung von **A. Hartleben, Wien**, über das Buch **„Löschnig, Der Obstbau"** bei, worauf wir besonders aufmerksam machen.

Einladung zum Eintritt in d. Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **solange der Vorrat reicht, unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar.

Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, oder an den Schriftführer, Hofgärtner **Hering**, Stuttgart, zu richten.

Anzeigen.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 II, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **vom 1. Dezember bis 1. April täglich geöffnet von 9—12 Uhr.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.

Obstbaumschulen Albeck OA. Ulm.

Apfel- und Birnhochstämme, Halbhochstämme, Pyramiden, Spaliere, senkrechte und wagrechte **Cordon, Zwetschen, Reineclauden, Kirschen u. Weichseln, Beerenobst** empfiehlt in bekannt guten Sorten [20

Balth. Scheerer, Baumwart.

Ia. kaltflüssiges

Baumwachs

langjährig bewährte Marke

per Kilo 1 Mk. 20 Pf.

empfiehlt [36

Carl Grünzweig, Esslingen a. N.

✻ Obstbäume ✻

in sehr schöner sortenechter Ware in **Apfel, Birn, Nuß** und **Zwetschen,** Hochstämme sowie Halbhochstämme, empfiehlt billigst [19

Karl Eug. Blessing, Baumwart.

Hattenhofen OA. Göppingen.

E. Kayser, ✻ Baumschule ✻ in Hegnach b. Stuttg.

Empfiehlt Tausende je von Apfel- u. Birn-Hochstämmen, sowie Halbstämme und sonstige Baumschulartikel korrekt, sortenecht und billig. [50

Dietterlein'sche Baumschule

Kunstgärtnerei und Samenhandlung

REUTLINGEN

empfiehlt: Ia. Qualität **Apfel-, Birn-Hoch- u. Halbhochstämme, Stachel- u. Johannisbeer Hochstämme u. Büsche; Himbeeren, Erdbeeren** in den besten Sorten; **Rosen,** Hoch- u. Halbhochstamm und nieder, gute ältere u. neueste Sorten; **Ziergehölze, Koniferen, Blumenzwiebel, Stauden u. Knollengewächse, Blumen- u. Gemüsesamen,** sowie sämtliche Gärtnerei-Artikel und stehen Preisverzeichnisse zu Diensten. [35

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** **Torstr. 13**

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:

Baumsägen, Baumscharren, Raupen- und Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer, verstellbare Gartenleitern etc.

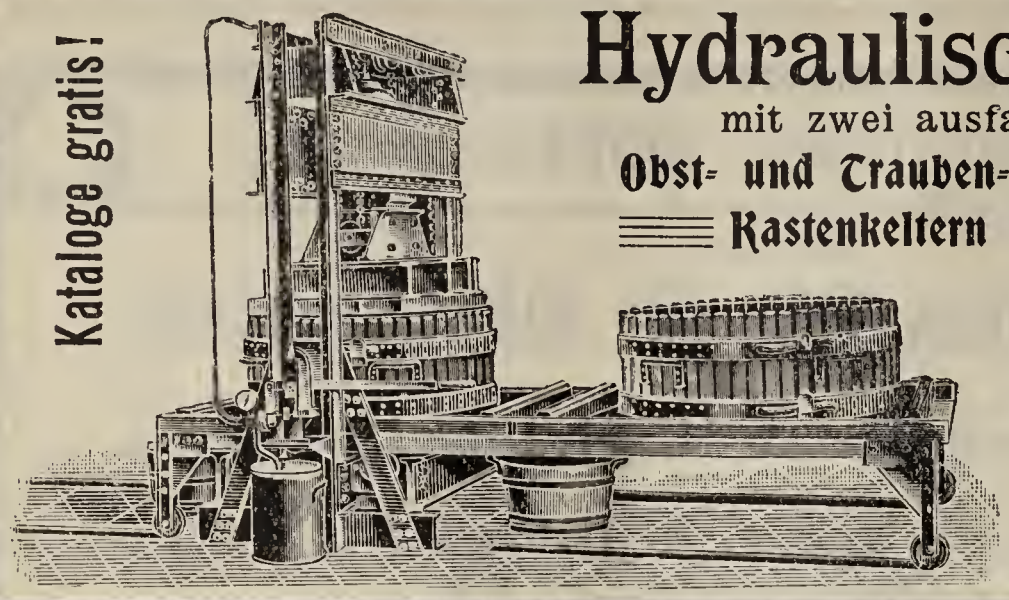
Geräte für Feld- und Gartenbau wie:

Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, verstellbare Wegeschippen, Rechen (auch verstellbare), **Grab- oder Wiesenhauen, Gartenwalzen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.** [4

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise.

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Kataloge gratis!



Hydraulische Pressen

mit zwei ausfahrbaren Körben.

Obst- und Trauben-Mühlen, Rundkeltern,

Kastenkeltern in allen Grössen.

Unerreicht in Leistung und Güte.

Ph. Mayfarth & Co.

Frankfurt a. M.

18] und

BERLIN N., Chausseestr. 8.

3jähr. Apfelbuschbaum „Lord Großvenor".

1—3jähr. Apfelbuschbäume auf Doucin

in den ertragreichsten Sorten, als: [illegible]

Cellini, Charlamowsky, Deans Codlin, Ernst Bosch, Fiesers Erstling, Freiherr von Berlepsch, Goldparmäne, Grahams Kgl. Jubiläumsapfel, Großherzog Friedr. v. Baden, Hawthorndenapfel, Kaiser Wilhelm, Lord Großvenor, Lord Suffield, Manks Codlin, Minister v. Hammerstein, Peasgods Goldrenette, Schöner von Boskoop, Transparentapfel von Croncels, Weißer Klarapfel empfiehlt billigst

Karl Mauk, Baumschulen.

Heilbronn a. N. [12

Amlishagen b. Gerabronn.

Obstbäume

in sehr schöner Qualität und in den **bewährtesten Sorten.** — Hochstämme, Halbhochstämme, Spaliere, Pyramiden, Kordon- u. Buschform — **Alleebäume,** als **Ahorn, Ulmen, Akazien, Kastanien** u. **kanadische Pappeln, Ziersträucher, Rosenbäumchen,** in nur vorzügl. Sorten, **Beerenobststräucher, Johannis- u. Stachelbeerbäumchen, Waldpflanzen** 2c. empfiehlt zu billigen Preisen. Kataloge stehen gratis und franko zu Diensten.

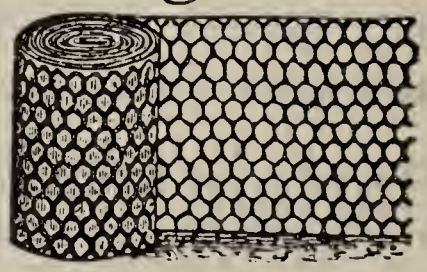
E. Roll,

2a] **Schultheiß u. Baumschulenbesitzer.**

Billigste Bezugsquelle

verzinkter, nie rostender

Drahtgeflechte



1 Rolle von 50 Meter lang, 100 cm breit, nur Mk. 5,85 für Gärten, Baumschulen, Hühnerhöfe, Vogelhäuser etc

Baumschutzgitter

Verzinkter Stachelzaundraht

Verzinkter Eisendraht

bei **J. F. Stohrer**

Drahtgewebe- und Drahtgeflechtefabrik

Stuttgart, Telephon 2613

Magazin und Comptoir Engestrasse 8. [15

Preiscourant und Zeichnungen gerne zu Diensten

Wiederverkäufer Rabatt.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.

Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Ueber 45 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Billige Preise!

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume,** 1jähr. Veredl. in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.**

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Das Originalfabrikat

Avenarius Carbolineum

seit 30 Jahren auf das glänzendste bewährt

ist als erste Marke anerkannt

Die nächstgelegene Verkaufsstelle wird jedem Interessenten mitgeteilt durch:

R. Avenarius & Co.
Stuttgart, Hamburg, Berlin C und Köln.

[32

Karl Klenk, [28a

Obstbaumschulen

Mittelschöntal, Post- u. Eisenbahnstat. **Backnang** empfiehlt **nur prima Apfel- u. Birnhochsowie Halbhochst., Pyramiden, Spaliere, Kordon u. Buschformen** in den bewährtesten Sorten zu billigen Preisen. [49

Steinobstbäume in reicher Auswahl.

Preis- und Sortenverzeichnis gratis und franko zu Diensten.

Karl Schlenker, Baumschulen

Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179

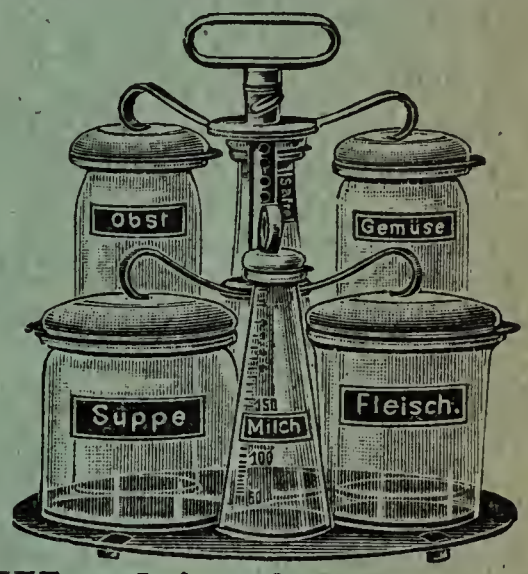
empfiehlt als Spezialität:

in Aepfel- und Birnhochstämme,
Aepfel- und Birnhalbhochstämme,
Aepfel- und Birnpyramiden,
Aepfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen** und **Zwetschgen** früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [30

Preisverzeichnis gratis und franko

Koche auf Vorrat!



31]

Weck's Apparate

zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

sind berufen, eine Umwälzung in der Küche aller Länder herbeizuführen.

Einfach, solide, zuverlässig!

Seit Jahren haben sich die Apparate in zehntausenden Familien bewährt. Für Hotels, Pensionen, Krankenhäuser, Genesungsheime von epochemachender Bedeutung.

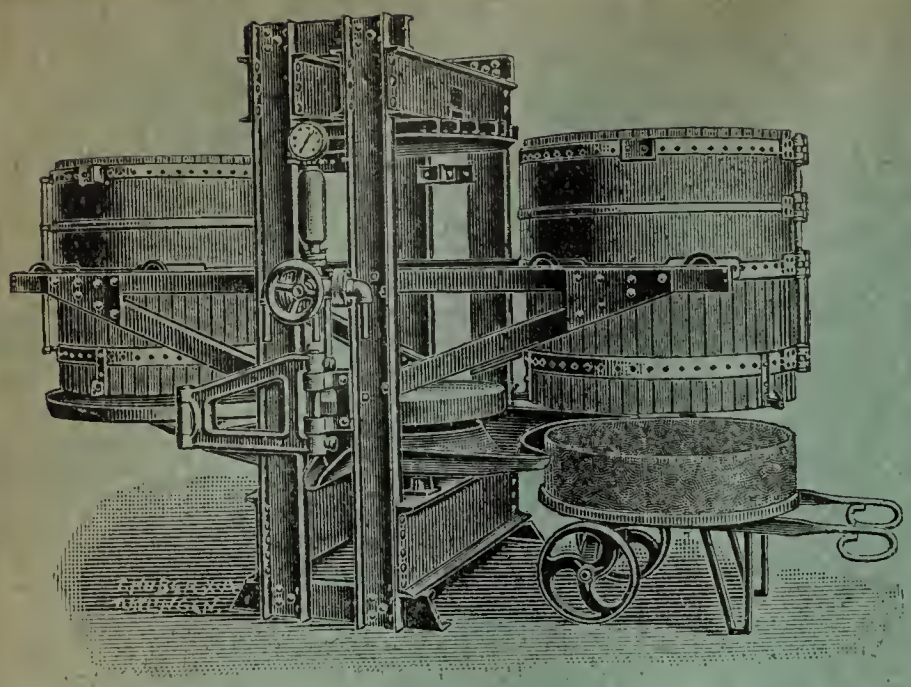
Man verlange ausführliche Drucksachen, sowie Probenummern der Zeitschrift „**Die Frischhaltung**" von

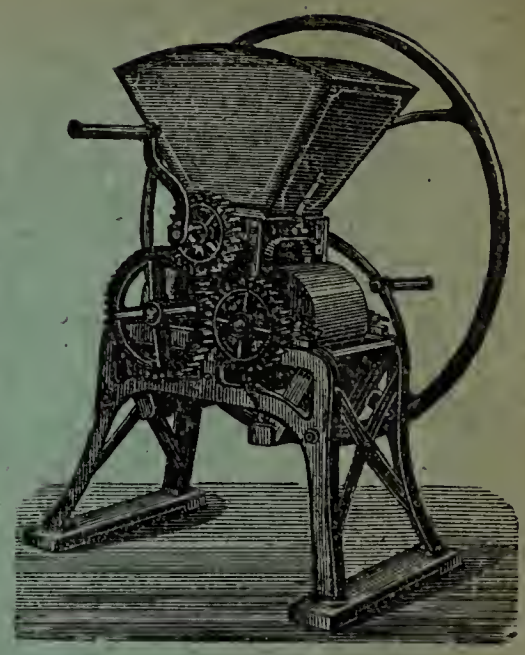
J. Weck, Ges. m. b. Haftung,
Oeflingen, Amt Säckingen **(Baden).**

Gottfried Geiger,

Ravensburg, am Bahnhof [28

empfiehlt erstklassige **Hochstämme, Pyramiden, Palmetten, Kordons** von Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Zwetschen und Walnüsse; **Beerenobst, Erdbeeren, Rosenwildlinge** sowie **Hochstamm- und niedere Rosen.** Preis- u. Sortenliste zu Diensten.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Telephon No. 3

[27

Spezialfabrik für

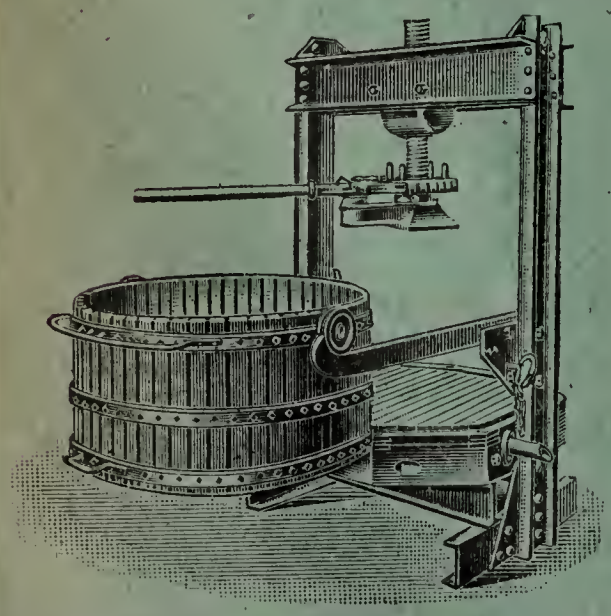
Obst-, Wein- und Beerenpressen

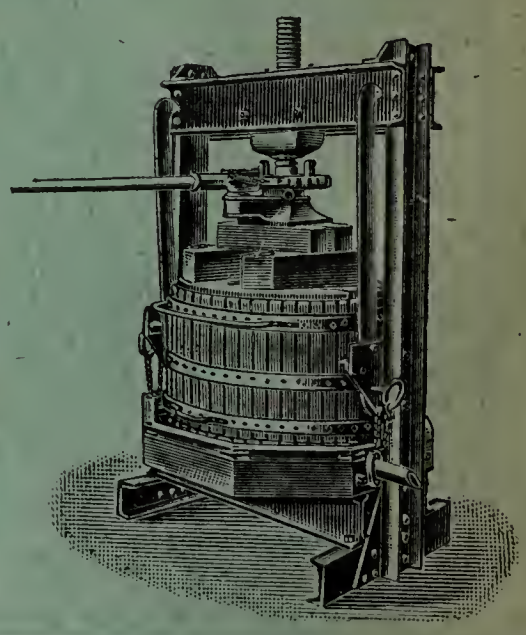
D.R.-Patent No. 113834.

Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.





Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

XXVIII. Jahrgang. № 3. März 1908.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingefragener Verein)

unter der Redaktion
von
Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Einladung. — I. Praktischer Obstbau: Fusikladium. — II. Vereins-Angelegenheiten: Bericht über die Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins am 2. Febr. 1908. Stenogr. Bericht über den 1. Württ. Obstbautag in Schw. Hall (Forts.). Backnang. Eningen u. A. Neuneck. Waldsee. Personal-Nachricht. — III. Monats-Kalender: März. — IV. Schädlings-Kalender: März — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3200) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10 %, bei 12maliger Aufnahme 25 % Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch **W. Kohlhammer**, Stuttgart.)
1908.

Ueber 45000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Preise billigst!

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume, 1jähr. Veredl.** in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.**

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Avenarius-Baumspritzmittel

löst sich sehr fein und hält sich lange in der Lösung.

Näheres durch

R. Avenarius & Co., Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln. [32

Karl Klenk, [28a

Obstbaumschulen

Mittelschöntal, Post- u. Eisenbahnstat. **Backnang**

empfiehlt **nur prima Apfel- u. Birnhochsowie Halbhochst., Pyramiden, Spaliere, Kordon u. Buschformen** in den bewährtesten Sorten zu billigen Preisen. [49

Steinobstbäume in reicher Auswahl.

Preis- und Sortenverzeichnis gratis und franko zu Diensten.

Karl Schlenker, Baumschulen

Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179

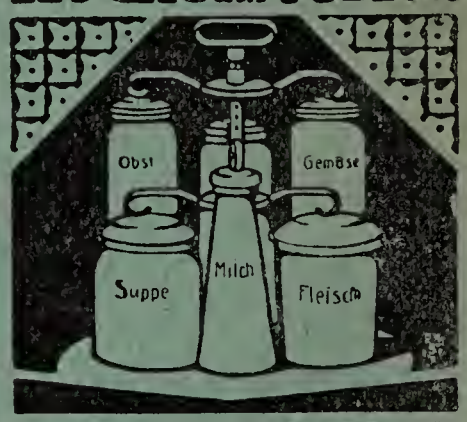
empfiehlt als Spezialität:

in Aepfel- und Birnhochstämme,
Aepfel- und Birnhalbhochstämme,
Aepfel- und Birnpyramiden,
Aepfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen** und **Zwetschgen** früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [30

Preisverzeichnis gratis und franko

Koche auf Vorrat



mit **Original-Weck**

Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Einfach, solide, zuverlässig!

sind [31

Weck's Apparate

Von epochemachender Bedeutung für die

Küche aller Länder!

Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift kostenlos ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von

J. Weck, Ges. m. b. Haftung, Oeflingen, Amt Säckingen (Baden).

Gottfried Geiger,

Ravensburg, am Bahnhof [28

empfiehlt erstklassige **Hochstämme, Pyramiden, Palmetten, Kordons** von Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Zwetschen und Walnüsse; **Beerenobst, Erdbeeren, Rosenwildlinge** sowie **Hochstamm- und niedere Rosen.** Preis- u. Sortenliste zu Diensten.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 3. Stuttgart, März. **1908.**

Einladung.

Am **Sonntag den 8. März,** vorm., finden in unserem Garten in Stuttgart und am **Sonntag den 15. März,** vorm., in unserem Garten in Cannstatt die ersten praktischen Demonstrationen über den Schnitt der im Winter und Frühjahr 1906/1907 gepflanzten Obstbäume statt. Zusammenkunft für Stuttgart früh 8½ Uhr an der Straßenbahnhaltestelle Forststraße (Linie Gablenberg—Herderstraße), für Cannstatt früh 8½ Uhr an der Straßenbahn-Endstation Haldenstraße (Linie Karlsvorstadt—Cannstatt). Zu zahlreicher Beteiligung ladet freundlichst ein

Der Ausschuß.

I. Praktischer Obstbau.

Fusikladium.

Bericht über die Antworten auf die Fragebogen betr. Bekämpfung des Fusikladiums im Jahr 1907.

Auf die mit dem Septemberheft 1907 an alle unsere Mitglieder versandten Fragebogen sind beim Schriftführer nur 62 Antworten eingegangen. Wir bringen nachstehend einen Auszug aus denselben, sowie die Namen der für widerstandsfähig gehaltenen Obstsorten, ebenso diejenigen, welche als besonders empfindlich gegen diesen Pilz gelten. Einzelne Sorten sind in beiden Listen aufgeführt und deshalb in der Liste der widerstandsfähigen Sorten mit einem * bezeichnet. Die Namen sind je im ersten Teil der betr. Listen nach der Häufigkeit ihres Genanntseins der Reihe nach verzeichnet, die nur ein- oder zweimal genannten Sorten sind alphabetisch geordnet. Gleich hier müssen wir konstatieren, daß fast ohne Ausnahme von allen Berichterstattern betont wird, daß sich 1907 diese Krankheit weit weniger als im Jahr vorher gezeigt hat. Einzelne fanden in diesem Jahr keinen wesentlichen Unterschied zwischen bespritzten und unbespritzten Bäumen, wogegen andere das gute Aussehen der bespritzten Bäume hervorhoben. Erfreulich ist die Tatsache, daß alle Berichterstatter, welche nach den im „Obstbau" und „Obstbuch" in dieser Hinsicht gegebenen Ratschlägen verfahren sind und ihre Bäume dementsprechend gespritzt haben, sich anerkennend über die gute Wirkung dieses Verfahrens aussprechen konnten.

Frage 1. Wurde vor Beginn der Vegetation mit Kupferkalkbrühe gespritzt, wenn ja: zu welcher Zeit? und wie stark, d. h. wieviel Prozent?

21 Berichterstatter haben nicht vor Beginn vor gespritzt,

vor Beginn der Vegetation.

14 spritzten mit 3 % Kupferkalkbrühe
2 „ „ 2½ % „
12 „ „ 2 % „
2 „ „ 1½ % „
2 „ „ Kristallazurin, 250 g auf 120 l,
1 „ „ 20 % Kalkmilch, im Novbr.
1 „ „ 10 % Karbolineum
1 „ „ 2 % „

Frage 2. Wurde vor oder nach der Blüte gespritzt? wie stark, bezw. mit wieviel Prozent?

Kurz vor der Blüte wurde nur von wenigen gespritzt. In Betracht kommt hier wohl hauptsächlich die Anwendung von Arsenkupferkalk gegen den Kaiwurm bezw. Apfelblütenstecher. Es wurde dieses Mittel mit ½—2 und 3 % angewendet. Ein Schaden wurde nirgends beobachtet. Nur ein Berichterstatter, der an Stelle von gebranntem Kalk den Marmorkalk verwendet, klagt, daß ihm Blätter verbrannt sind (was uns durchaus nicht wundert, da nur gebrannter Kalk die Säure des Kupfervitriols neutralisiert).

Einige wenige spritzten während der Blüte, 1 % ohne Schaden zu beobachten, die meisten 14 Tage bis 4 Wochen nach der Blüte,

22 spritzten 1 % mit Kupferkalkbrühe
3 „ 1½ % „ „
13 „ 2 % „ „
2 „ 3 „ „

zwei mit Kristallazurin, 250 g auf 120 l Wasser.

Frage 3. Wurde noch ein weiteres Mal gespritzt? event. wann und wie stark?

14 spritzten nicht mehr,
3 mit ½ % Kupferkalkbrühe ca. 14 Tage nach dem ersten Spritzen,
16 mit 1 % Kupferkalkbrühe,
4 „ 1½ % „
7 „ 2 % „ nach der Heuernte,
1 „ ⅓ % arsensaurem Blei,
1 „ 2 % Arsenkupferkalk,
1 „ 3 % „
4 „ Heufelder Kupfersoda, 1 Paket auf 100 l,
4 „ Kristallazurin, ¼—1 %,
1 „ Karbolineum, 1 %.

Frage 4. Wenn nicht mit Kupferkalkbrühe, mit was wurde sonst gespritzt? und in welcher Verdünnung?

Mit Kalkbrühe spritzten 2,
„ Heufelder Kupfersoda 4.
„ Kupferzuckerkalkpulver 2,
„ Kristallazurin 4,
„ Karbolineum, 1 %, 1.
(Mit Kupferkalkbrühe 42.)

Frage 5. Wie war der Erfolg an den gespritzten Bäumen gegenüber den ungespritzten der gleichen Sorte? Es ist zu empfehlen, einzelne Bäume der gleichen Sorte oder Teile derselben ungespritzt zu lassen.

Hier wird verschiedene Male konstatiert, daß Bäume, welche unten herum gespritzt wurden, soweit sie gespritzt waren, geschützt und gesund blieben, während dieselben oben im Gipfel, wo man mit Spritzen nicht hinaufreichen konnte, befallen wurden und die Blätter frühzeitig abfielen. Den guten Erfolg des Bespritzens konstatieren 43 Berichterstatter, während nur 5 wenig Unterschied zwischen gespritzten und ungespritzten Bäumen gefunden haben. Die Anwendung von Arsenkupferkalk, Kristallazurin und Heufelder Kupfersoda befriedigte ebenfalls durchweg, ebenso hat die Verwendung von Karbolineum die betreffenden Bäume gesund und frei von jeglichem Ungeziefer erhalten. —

Die Fragen 6 u. 7 beziehen sich auf die mehr oder weniger empfindlichen Sorten, welche am Schluß zusammengestellt sind. Wir möchten hier gleich noch die achte und letzte Frage behandeln:

Frage 8. Haben sich bei dem Befall Unterschiede bei den einzelnen empfindlichen Sorten gezeigt, je nach Standort? ob feucht oder trocken stehend, in offenem oder geschlossenem Boden (Graswuchs), ebenso bei verschiedener Ernährung (gut oder mangelhaft gedüngt)? event. welche Unterschiede haben sich gezeigt?

8 Antwortgeber finden keinen Unterschied. 40 konstatieren, daß die Bäume bei offenem Boden und ausreichender Düngung gesünder und

widerstandsfähiger als in geschlossenem magerem Boden bleiben. In feuchten Tallagen bei geschlossenem Boden tritt die Krankheit zuerst und heftiger auf als in offenem Boden. Ebenso sei der Befall in höheren Lagen mit geringerem Boden und auch in schwerem Boden ein stärkerer als in geschützten Lagen mit gutem Boden. Hierbei wird von vielen Berichterstattern der allgemein schwächere Befall gegen das Jahr 1906 konstatiert.

Frage 5. Welche Sorten haben im allgemeinen besonders unter dem Pilz zu leiden?

a) Äpfel. In der Reihenfolge der Häufigkeit ihrer Nennung:

Renette, große Casseler,
Luikenapfel,
Goldparmäne,
Kantapfel, Danziger (Rosenapfel),
Renette, Oberdieks,
Boikenapfel,
Astrakan, weißer,
Gravensteiner,
Bohnapfel, Gr. rhein.,
Wintertaffetapfel, weißer
Weinapfel, roter Trierer,
Renette, Landsberger,
„ Baumanns,
Rosenapfel, Virginischer,
Renette, Canada-,
Langtons Sondergleichen,
Pepping Ribstons (Engl. Granatrenette),
Renette, Cox's Orangen-.

Ferner werden als empfindlich, aber nur ein-, höchstens zweimal genannt:

Bellefleur, gelber,
Bismarckapfel,
Calvill, roter Herbst-,
„ „ Winter-,
„ Saint Sauveur,
Cardinal, geflammter (Pleißner Rambour),
Charlamowsky,
Cellini,
Cheswiker Küchenapfel,
Fleiner,
Frauenrotacher,
Fürstenapfel, grüner,
Gewürzluiken,
Goldzeugapfel,
Hawthornden,
Himbeerapfel (Oberld.),
Kaiser Alexander,
Kienlesapfel,
Königinapfel,
Nelsons Gloria,
Pepping, Parkers grauer,
Renette, Ananas-,
„ Champagner-,
„ v. Damason,
„ Gäsdonker,
„ goldg. Sommer-,
„ Harberts,
„ Orleans-,
„ Wachs-,
Schöner von Nordhausen,
Spätblüh. Taffetapfel,
Transparent v. Croncels,
Zieglerapfel.

Ferner einige Lokalsorten, als:

Grenadierapfel,
Kastanienapfel,
Marbacher Mostapfel,
Welschapfel.

b) Birnen, welche hauptsächlich unter dem Pilz zu leiden haben, in der Reihenfolge der Häufigkeit ihrer Nennung:

Winterdechantsbirn,
Butterbirn, holzfarbige,
„ Liegels Winter-,
„ Grumkower,
„ weiße Herbst-,
Knausbirn,
Butterbirn, Hardenponts Winter-,
Bratbirn, Metzer,
„ Welsche,
Geißhirtle,
Palmischbirn,
Pommeranzenbirn v. Zab
Rene Poiteau,
Butterbirn, Ulmer,
Bergamotte, Esperens.

Ferner werden als empfindlich, aber nur ein-, höchstens zweimal genannt:

1. Tafelbirnen.

Butterbirn, Amanlis,
„ Diels (nur in wind. Lagen),
„ Gellerts,
„ Lebruns,
„ Napoleons,
Citronenbirn,
Frankenbirn,
General Tottleben,
Gute Louise v. Avranch.,
Herzogin v. Angoulème,
Hofratsbirn,
König Karl von Württemberg,
Olivier de Serres,
Pastorenbirn,
Schmalzbirn, römische,
„ v. Marums,
Triumph von Jodoigne,
Williams Christbirn.

2. Wirtschaftsbirnen.

Grunbirn, frühe,
Haarigelbirn,
Katzenkopf, großer,
Luxemburger Mostbirn,
Rommelterbirn, große,
Schneiderbirn,
Schweizer Wasserbirn,
Träublesbirn,
Wildling von Einsiedel,
Weinbirn.

Lokalsorten.

Schnabelbirn,
Remele.

Frage 7. Welche Apfelsorten haben sich bis jetzt als besonders widerstandsfähig gegen den Pilz gezeigt? In der Reihenfolge der Häufigkeit ihrer Nennung:

Renette, Baumanns, *
Jakob Lebel,
Schöner von Boskoop,
Boikenapfel, *
Goldparmäne, *
Charlamovsky, *
Öhringer Blutstreifling,
Herzogin Olga,
Langstiel, kleiner,
Bohnapfel, gr. rhein., *
Weinapfel, rot. Trier., *
Transparent v. Cronc., *
Hawthornden. *
Renette, Landsberger, *
Taffetapfel, spätblüh., *
Lord Großvenor,
Lord Suffield,
Fürstenapfel, grüner, *
Renette, Champagner-, *
„ Ananas-, *

Bittenfelder Sämling,
Roter Eiserapfel,
Kantapfel, Danziger,*
Wintertaffetapfel, wßr.,*
Bismarckapfel.*

Ferner werden noch als besonders widerstandsfähig bezeichnet:

Alantapfel,
Batullenapfel,
Bellefleur, gelber,*
Calvill, roter Herbst=,
Cardinal, geflammter,*
Cellini,*
Clarapfel, weißer,
Cheswicker Küchenapfel,
Cousinot, purpurroter,
Himbeerapfel, Oberl.,*
Joseph Musch,
Kaiser Alexander,
Kräuterapfel, Heslacher (Gereutapfel),
Langtons Sondergleich.,*
Margaretenapfel,
Ontario,
Pepping, Parkers grau.,*
„ Ribston,
Rambour, roter Winter,
Renette, Canada=,*
„ franz. Gold=,
„ Gold= v. Blenh.,
„ Harberts,*
„ Luxemburger,
„ Peasg. Gold=,
Stettiner, roter,
Taubenapfel, Natus.

Welche Birnsorten haben sich bis jetzt als besonders widerstandsfähig gegen den Pilz gezeigt? In der Reihenfolge der Häufigkeit ihrer Nennung:

1. Tafelbirnen.

Butterbirn, Diels,*
Gute Louise v. Avranch.*
Pastorenbirn,*
Butterbirn, Gellerts,*
„ Clairgeaus,
Herzogin Elsa,
Deutsch. Nat.=Bergamott.,
Williams Christbirn,*
Präsident Drouard,
Butterbirn Amanlis,*
Bergamotte Esperen*
Schöne von Abrés.

2. Wirtschaftsbirnen.

Schweizer Wasserbirn,*
Palmischbirn,*
Rommelterbirn, große,*
Wildling v. Einsiedel,*
Weilersche Mostbirn,
Champagner=Bratbirn,
Geddelsbacher Mostbirn.

Ferner werden noch als besonders widerstandsfähig bezeichnet:

a) Tafelbirnen.

Andenken a. d. Kongreß,
Baronin von Mello,
Butterbirn, Alex. Lucas,
„ Blumenbachs,
„ Colm. Herbst=,
Butterbirn, Lebruns,*
„ Napoleons=,
Charles Cognée,
Charles Ernest,
Clapps Liebling,
Dr. Julius Guyot,
Edelcrassane,
Eierbirn, Sommer=,
Glasbirn,
General Tottleben,*
Graue Herbstbutterbirn,
Gute Graue,
Herrenbirn, Esperens,
Herzogin v. Angoulème,*
Hofratsbirn,*
Idahobirn,
Köstliche von Charneu,
Madame Verté,
Marie Luise,
Minister Dr. v. Lucius,
Neue Poiteau,
Notaire Lepin,
Philippsbirn, doppelte,
Regentin,
Triumph von Jodoigne,*
Triumph von Vienne,*
Zephirin Gregoire.

b) Wirtschaftsbirnen.

Albrechtsbirn,
Betzelsbirn,
Bittenfelder Sämlingsb.,
Blutbirn,
Bogenäckerin,
Bratbirn, Metzer,*
„ welsche,*
Guntershauser Mostb.,
Haarigelbirn,*
Karchenbirn.
Kirchensaller Mostbirn,
Ochsenherzbirn,
Paulsbirn,
Schneiderbirn,*
Speckbirn,
Träublesbirn,*
Wolfsbirn.

Zu dieser Liste der gegen das Fusikladium empfindlichen und widerstandsfähigen Sorten gestatten wir uns zu bemerken, daß solche Sorten, die zuerst als empfindlich und dann aber in der Liste der widerstandsfähigen Sorten unter den widerstandsfähigsten aufgeführt sind, bei guter Pflege und sonstigen passenden Verhältnissen sicher unter die letzteren gezählt werden dürfen. Es haben auch einige Berichterstatter besonders erwähnt, daß z. B. Diels Butterbirn in rauher Lage, Landsberger Renette in feuchtem Boden, Boiken in feuchter geschützter Lage besonders befallen werden. Es kann nicht oft genug betont werden, daß bei ausreichender Düngung und halbwegs passendem Boden und Standort die meisten Sorten gesund bleiben.

Möge diese Zusammenstellung ein neuer Sporn sein, das Fusikladium überall rechtzeitig mit den geeigneten Mitteln zu bekämpfen, für Bodenpflege, Bodenlüftung und besonders ausgiebige Düngung zu sorgen und bei Neuanpflanzungen mehr die Auswahl in den als widerstandsfähig anerkannten Sorten zu treffen! W. Hering.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Bericht über die Generalversammlung des Württembergischen Obstbauvereins am 2. Februar 1908.

Aus Raummangel müssen wir diesmal den Bericht über unsere Jahresversammlung etwas kürzer halten als sonst. Es möge daher entschuldigt werden, wenn aus den Debatten nur das Wesentlichste und unter Umständen nur die Namen oder auch der Kürze halber nicht einmal diese angeführt sind. Auch ein notgedrungen kurzer Bericht verschlägt der Tatsache nichts, daß die beiden Versammlungen am 2. Febr. 1908 äußerst zahlreich besucht waren, daß das Gebotene sich in hohem Grad interessant und wertvoll gestaltete und daß die Verhandlungen in der gesamten Presse des Landes ein lebhaftes Echo fanden. Wir berichten nun wie gewohnt zuerst über die Vertrauensmännerversammlung und dann über die Generalversammlung, die beide im großen Saal des Bürgermuseums in Stuttgart stattfanden. Den Verhandlungen wohnten seitens der Kgl. Zentralstelle an S. Exz. Staatsrat Frhr. v. Ow und Landesökonomierat Gauger.

I. Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus.

Diese Versammlung tagte mit folgender

Tagesordnung:

1. Anstellung eines staatlichen Obstbausachverständigen. Referent: Albert Herz-Stuttgart.
2. Weitere Behandlung der Frage über Abschaffung der Baummärkte. Referent: Vereinsvorstand J. Fischer.
3. Frage der Revision eines Landes-Obstsortiments. Referent: Oskar Adorno, Gutsbesitzer, Kaltenberg bei Tettnang.
4. Bericht über die Tätigkeit der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung.
5. Anträge und Wahl des Orts für den nächsten Obstbautag.
6. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

1. Anstellung eines staatlichen Obstbausachverständigen.

Das Referat lautete: „Zu diesem Gegenstand erlaube ich mir einleitend zu bemerken, daß die K. Zentralstelle in einem Schreiben den Ausschuß des Vereins um seine Ansicht darüber ersucht hat. Der Ausschuß hat die Sache eingehend behandelt. Die Mehrzahl der Mitglieder steht der Frage sympathisch gegenüber. Ich gehe von der Voraussetzung aus, daß den Anwesenden bekannt ist, wie überall im Deutschen Reiche, besonders in der letzten Zeit, viel für den Obstbau geschehen ist, und wo es noch nicht der Fall war, derartige Beamte angestellt worden sind und glaube in der Annahme nicht fehlzugehen, daß dieser Gesichtspunkt bei der Inangriffnahme der Sache von seiten der K. Zentralstelle mitbestimmend war. Andererseits möchte ich jedoch nicht verschweigen, daß der Württ. Obstbauverein vermöge seiner ganzen Organisation in der langen Zeit seines Bestehens und besonders dadurch, daß es ihm gelungen ist, eine Anzahl jüngerer Kräfte für Demonstrationen und Vorträge heranzuziehen, bis jetzt sehr viel und vielleicht mehr als in andern deutschen Ländern geschehen, für die Hebung des Obstbaus getan hat. Ob dies aber auf die Dauer ausreichen würde, fragt sich, zumal da immer noch sehr viel zu tun übrig bliebe. Ein anderer Umstand kommt für die Sache sehr in Betracht: die bedeutende Vermehrung der Baumwarte und der sie überwachenden Oberamtsbaumwarte, deren Fähigkeit periodisch und vielleicht öfter als bisher zu kontrollieren wäre. Hierfür würde ein tüchtiger Sachverständiger sehr geeignet sein. Neben dieser regelmäßigen Tätigkeit müßte sich der neue Obstbausachverständige in Unterstützung der Bestrebungen unserer Zentralvermittlungsstelle auch mit der Obstverwertung befassen, die heutzutage eine große Rolle spielt, und könnte sich durch richtige Unterweisung große Verdienste erwerben.

„Meine Herren, wir haben uns seit Jahren überzeugen können, welch großes Interesse auch die Kgl. Regierung und besonders die K. Zentralstelle dem Obstbau entgegenbringen, und wenn der richtige Mann für die Stelle gefunden wird, was jedenfalls die Hauptsache bleibt, so werden die Instanzen auch ferner zur weiteren Hebung und Vervollkommnung des Obstbaus beitragen." —

Die sich an das Referat anschließende Diskussion ergab allgemeine Übereinstimmung über die Nützlichkeit eines solchen Beamten, ebenso aber auch darüber, daß es dabei, wie gleich der Vorsitzende betonte, vor allem auf die richtige Persönlichkeit ankommt.

Nach dieser Richtung äußern sich die Herren Ruchte, Sommer, Schelle, Brugger, Adorno (namentlich müsse der Betreffende auch kaufmännisch gebildet sein). Auch von der Baumwärterversammlung lag eine zustimmende Äußerung vor. Somit wird die Wahl der richtigen Persönlichkeit Hauptsache und Sache der Regierung sein. Der Verein wird Hand in Hand damit gehen und den staatlichen Sachverständigen als willkommene Ergänzung betrachten.

2. Abschaffung der Baummärkte.

Das Referat des Vorsitzenden stellte fest: von den 106 in dieser Sache ausgesandten Fragebogen kamen bis 18. Dezbr. 1907 zurück 61. Davon stimmten:

1. für sofortige Aufhebung der Baummärkte 21 Vereine,
2. für Aufhebung in 3—5 Jahren 2 Vereine,
3. für sofortige Aufhebung und inzwischen die Aufstellung eines unbeteiligten Sachverständigen als Kontrolle 15 Vereine,
4. für Aufhebung nach 8—10 Jahren, inzwischen Aufstellung eines unbeteiligten Sachverständigen, 16 Vereine,
5. für Beibehaltung der Märkte unter Aufstellung einer Kontrolle 5 Vereine,
6. für Beibehaltung der Märkte ohne Kontrolle 2 Vereine.

Somit große Mehrheit für Abschaffung der Baummärkte. Der Vorsitzende wies darauf hin, daß sich das Vorgehen des Vereins in dieser Sache durchaus nicht gegen die kleineren Baumschulen an sich richte, falls diese nur gute Ware liefern (und nicht z. B. Wildlinge als wagrechte Kordons gezogen, wie das in T. vorkam), reell und als Vollgewerbe und nicht nur so nebenher arbeiten und sich in der Hand von sachverständigen Fachleuten befinden. Im übrigen verweist der Vorsitzende auf die diesbezüglichen Verhandlungen des Haller Obstbautags.

In der Debatte wurden die Baummärkte als ein Krebsschaden für den württembergischen Obstbau bezeichnet; nur von einer Seite wurde eine Lanze dafür eingelegt. Es beteiligten sich an der Besprechung der Reihenfolge des Auftretens nach: Lucas, Aldinger-Feuerbach, Wirth, Etzel, Brugger, Grotz.

Der Schlußantrag lautete: der Ausschuß wird beauftragt, das K. Ministerium des Innern zu bitten, auf geeignete Weise die Aufhebung der Baummärkte in die Wege zu leiten und bis zu diesem Zeitpunkt jetzt schon eine Kontrolle einzurichten. — Dieser Antrag wurde mit großer Mehrheit (dagegen etwa 12 Stimmen) angenommen.

3. Revision des Sortiments.

In der Einleitung erklärte der Vorsitzende das bisherige Sortiment als namentlich für die Apfelsorten nicht mehr genügend und der Erweiterung bedürftig und so sollen denn im Zusammenhang mit einer Anregung der Kgl. Zentralstelle für die Landwirschaft Fragebogen ins Land hinausgegeben werden, auf denen die besten Sorten der einzelnen Gegenden zu verzeichnen wären, so daß sich ein zuverlässiges Material ergeben wird, auf Grund dessen der Vereinsausschuß seine bestimmten Vorschläge ausarbeiten kann.

Der Referent gab zunächst eine kurze Kritik des seit sechs Jahren bestehenden Sortiments, wonach zweifellos verschiedene Sorten als nicht mehr zweckmäßig durch andere zu ersetzen seien. Redner befürwortet für ein neues Sortiment 10 Apfelsorten, denen die einzelnen Bezirksvereine noch 2 weitere bewährte Lokalsorten hinzufügen können. Es sind dies: Goldparmäne, Tiroler Zwiebel, als teilweiser Ersatz für Baumannsrenette; Landsberger Renette; Boikenapfel oder auch Champagnerapfel; Bohnapfel; Roter Trierer; Schöner von Boskoop; Transparent von Croncels; Danziger Kantapfel oder Berner Rosenapfel; Lederapfel oder auch spätblühender Taffetapfel.

Das zukünftige Birnensortiment sollte als weitere Sorten enthalten: Esperens Bergamotte, dann eine 6., noch unbestimmte Sorte. Auch dem Mostbirnensortiment sollten 3 weitere, möglichst haltbare Sorten hinzugefügt werden.

Der Referent schloß mit der Mahnung: wahret den Ruhm Württembergs als des „Obstgartens Deutschlands"! Überall im Land alter Obstbau, überall heute Liebe zum Obstbau vorhanden! Aber an einem fehlt's: an der kaufmännischen Organisation des Obsthandels! Hierin steht Württemberg noch weit zurück. Und gerade aus diesem Grund ist die Sortenfrage so überaus wichtig. Wir müssen auch in dieser Hinsicht vorankommen; sonst liegt die Gefahr nahe, daß wir von unsern Nachbarn überflügelt werden. —

Aus der Diskussion heben wir hervor, daß betont wurde: mit den neuen 10 Sorten werde es uns genau so gehen wie mit den bisherigen sechs. Hofgärtner Hering beantragte daher namens des Ausschusses eine Umfrage mit Fragebogen vorzunehmen, die sich, als Grundlage für ein später aufzustellendes Landessortiment, sowie für Bezirkssortimente, auf 12 Sorten Tafeläpfel (nämlich: 3 Sommer-, 3 Herbst-, 6 Winteräpfel), 4 Sorten Mostäpfel, 15 Tafelbirnen (nämlich: 3 Sommer-, 8 Herbst-, 4 Winterbirnen), 4 Mostbirnen, 4 Zwetschen, 4 Sorten von Pflaumen und Reineclauden, 8 Kirschsorten (nämlich: 2 frühe, 2 mittlere, 2 späte, 2 saure) und je 4 Aprikosen- und Pfirsichsorten erstrecken soll. Nach einer kürzeren Debatte wurde dieser Vorschlag zum Beschluß erhoben. Eine Kommission wird das Ergebnis der Fragebogen bearbeiten und auf Grund davon bestimmt formulierte Vorschläge machen.

4. Zentralvermittlungsstelle.

Hierüber lag der gedruckte Bericht vor und wurde in der Versammlung verteilt. Da derselbe auch unsern Lesern bekannt ist, so beschränken wir uns hier auf den kurzen Hinweis, daß die Vermittlungsstelle 1907 an Beerenobst 29 990 kg,

an Steinobst 1 148 080 kg, an Kernobst 259 335 kg und an Nüssen 1875 kg, zusammen 1 437 405 kg Obst angeboten erhielt, während die Nachfrage nach Beerenobst 144 226 kg, Steinobst 1 074 593 kg, Kernobst 564 477 kg und Nüssen 226 kg, zusammen 1 783 522 kg betrug. Der Vorsitzende betonte, daß, wenn es auch einzelne Widerwärtige gebe, die Zentralvermittlungsstelle doch erfolgreich wie bisher in ihrer Aufgabe weiterschreiten werde, und daß es nur zu ihren Pflichten gehörte, wenn auch im letzten Jahr einige unreelle Verkäufer von der Liste gestrichen und damit von der Benützung der Vermittlungsstelle ausgeschlossen werden mußten.

5. Nächster Obstbautag.

Daß die Idee des Obstbautags, zum erstenmal mit vollem Erfolg im Jahr 1907 realisiert in Schwäb. Hall, überall im Land Anklang gefunden hat, zeigte sich in der eifrigen Bewerbung, die sich aus allen Landesgegenden um den heurigen Obstbautag kundgab. Rottweil, Ravensburg, Saulgau, Freudenstadt usw. luden ein. Jedenfalls im Schwarzwald- oder Donaukreis. Der Ort selber wird vom Ausschuß bestimmt werden.

6. Anträge und Wünsche.

Besondere Anträge aus der Versammlung wurden nicht gestellt, zumal auch die Zeit drängte (es war 1½ Uhr geworden!) und — die Suppe auf dem Tisch stand. —

Bei dem sich anschließenden Mittagessen wurde dem Redakteur der Vereinszeitschrift für seine 20jährige Tätigkeit eine silberne, mit prächtigen Früchten gefüllte Obstschale überreicht. —

II. Die Generalversammlung.

Die Generalversammlung verlief nach folgender Tagesordnung:

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Ablegung der Jahresrechnung.
3. Bericht der Vertrauensmännerversammlung.
4. Wahl des Vorstandes.
5. Ergänzungswahl des engeren Ausschusses.
6. Wahl zweier Rechnungsrevisoren.
7. Vortrag von Herrn Professor Dr. Kirchner-Hohenheim: „Über neuere Erfahrungen und Beobachtungen in der Bekämpfung der Obstbaumschädlinge".

1. Jahresbericht.

Der Vorsitzende hieß die den ganzen Saal füllende Versammlung mit herzlichen Worten willkommen. Wieder hat der Tod im verflossenen Jahr schmerzliche Lücken in unsere Reihen gerissen; vor allem fehlt uns einer, den wir schmerzlich vermissen — Eblen.

Die Mitgliederzahl betrug am 1. Jan. 1908:

aktive Mitglieder	2655,
passive „	14376,
zusammen demnach	17031.

Das bedeutet eine starke Zunahme gegen das abgelaufene Jahr.

Im Jahr 1907 wurden in Stuttgart 12 Ausschußsitzungen und 6 Monatsversammlungen gehalten, worunter 3 zeitgemäße praktische Demonstrationen. Die Weihnachtsfeier fand in seither üblicher Weise am 7. Dezember 1907 statt.

Vorträge ließ der Verein halten: in Stuttgart 2 (Pfarrer Luppold-Rietenau und Ökonomierat Lucas-Reutlingen), auswärts 30, zumeist mit praktischen Demonstrationen verbunden (in allen Gegenden des Landes: Göppingen, Waiblingen, Balingen, Mergentheim, Neuenstein, Blaubeuren, Wittendorf, Aalen, Pfalzgrafenweiler, Illingen, Nagold, Ebersbach, Crailsheim, Spaichingen, Sindringen, Gerstetten, Neuneck, Ellwangen, Beffendorf, Schorndorf, Laupheim, Ehingen, Holzgerlingen, Kleingartach, Metzingen, Bitz, Horb, Zwiefalten, Leonberg, Friolzheim). Als Redner waren tätig: Brugger, Oberamtsbaumwart Schomburg; Hering, Hofgärtner-Stuttgart; Lucas, Ökonomierat und Lucas, Ed., Obstbaulehrer-Reutlingen; Schelle, Garteninspektor-Tübingen; Schönberg, Garteninspektor-Hohenheim; Stärk, Hofgärtner-Schwaigern; Wirth, Baumgärtner-Oberstenfeld.

Zu 5 Obstausstellungen sandten wir Delegierte als Preisrichter (s. Bericht im Novemberheft).

Zu erwähnen ist die von unserem Ausschußmitglied Mezger veranlaßte und geleitete Baum- und Rebspritzenkonkurrenz, die bei der jetzt überall notwendigen Bekämpfung von Obstbaumschädlingen von besonderem Interesse war.

Über die Prämiierung musterhaft gehaltener Baumpflanzungen seitens des Vereins und die Vergebung des Kohlhammerpreises wurde im Juliheft 1907 berichtet, ebenso über die Auszeichnungen, die wir Baumwärtern für ersprießliche 25jährige Tätigkeit gegeben haben.

Zum Besuch eines Wiederholungskurses im Obstbau verwilligten wir wieder an 10 Baumwärter je den Beitrag von 10 Mk.; zurzeit erhalten auch 7 Baumwärter, welche ihrer Militärpflicht nachkommen, den „Obstbau" unentgeltlich.

266 unbekannte Obstsorten wurden von 58 Mitgliedern an den Schriftführer eingeschickt, deren Namen soweit möglich von einer Kommission bestimmt worden sind.

Im Verfolg des von dem Vereinsvorstand auf dem Haller Obstbautag gestellten Antrags auf eingehendes Studium der Lokalsorten zum Zweck der Gewinnung eines (oder

zwei) für den Handel wertvollen württembergischen Tafelapfels sind 15 Einsendungen in 24 Sorten erfolgt. Von diesen konnten von der betreffenden Kommission 6 Sorten als beachtenswert ausgewählt und zu weiterer Prüfung zurückgestellt werden. Diese Arbeiten werden mit tunlichster Gründlichkeit weiter verfolgt.

Im Juni erfolgt Beteiligung an der Ausstellung der Deutschen Landw.-Gesellschaft in Cannstatt.

Edelreiser wurden von 346 Mitgliedern bestellt und 22755 Stück in 314 Sendungen verschickt. Es ist dafür der Betrag von 652 Mk. 65 Pfg. verausgabt worden.

Insektenfanggürtel „Einfach" und Tonkinstäbe wurden an die Mitglieder in vielen Partien zum Selbstkostenpreis abgegeben. Ebenso wurde der Bezug von Meisennistkästen vermittelt. Von einer Vermittlung des Bezugs von „Düngerkalk" mußte im Jahr 1907 Abstand genommen werden, weil sich schon im Vorjahr die nötige Anzahl von Abnehmern schwer zusammenbringen ließ. Von unsern Obstpostkarten wurden 2673 Serien zum ermäßigten Preise von Mk. 2.50. für 10 Serien an Vereine abgegeben.

Im Maiheft haben wir ein neues Mitgliederverzeichnis veröffentlicht, jetzt eingeteilt nach Kreisen und Oberämtern, was für die Werbung neuer Mitglieder besonders zweckmäßig ist, weil man leicht ersehen kann, welcher vermögliche Mann und guter Freund der Landwirtschaft und des Obstbaus im besonderen seither versäumt hat, bei uns einzutreten, und deshalb vom Nachbar unschwer zum Beitritt bewogen werden kann. Bis auf weiteres erhält noch jedes neueintretende Mitglied das sehr wertvolle „W. Obstbuch" gratis.

Soweit der Bericht über die Tätigkeit des Ausschusses im letzten Jahr. Man ersieht daraus, daß für die große vaterländische Aufgabe fleißig weitergearbeitet wurde. Der Vorsitzende schloß unter lebhaftem Beifall: „Unterstützen Sie in allen Teilen des Landes die Stuttgarter Vereinsleitung nach Kräften! Lassen wir uns von den sehr rührigen Konkurrenten in den übrigen deutschen Staaten und im Ausland nicht zurückdrängen! **Vorwärts** auf allen Gebieten des württembergischen Obstbaus — das sei unsere Losung!"

2. Jahresrechnung.

Einnahmen:

1. Kassenvorrat des Rechners vom Vorjahr	ℳ	572.86.
2. Ausstände vom Vorjahr (Abgang ℳ 50.27.)	„	472.78.
3. Mitgliederbeiträge	„	15037.80.
Übertrag	ℳ	16083.44.
4. Ertrag der Vereinsschriften	„	1235.95.
5. Kapitalien und Zinse	„	10400.—.
6. Ertrag der Vereinsgärten	„	396.50.
7. Sonstige Einnahmen	„	715.—.
Hauptsumme der Einnahmen	ℳ	28830.89.

Ausgaben:

1. Vereinsschriften	ℳ	6257.04.
2. Honorare	„	1220.65.
3. Vereinsgaben	„	1743.51.
worunter für Edelreiser ℳ 682.65. „ Einbanddecken „ 546.78.		
4. Für Vorträge, Reisekosten 2c.	„	1569.65.
5. Insertionsgebühren	„	283.10.
6. Portoauslagen	„	516.49.
7. Gegen Verzinsung hingeliehen	„	10550.—.
8. Vereinsgärten	„	1629.32.
9. Allgemeines	„	844.64.
10. Passiv-Kapitalien	„	400.—.
11. Passiv-Kapitalzinse	„	315.—.
12. Kosten der Jubiläumsfeier. Gesamtbetrag dieser Kosten seit 1904/7 ℳ 35044.98. Defizit von der Ausstellung ℳ 6809.27.	„	2469.77.
Hauptsumme der Ausgaben	ℳ	27799.17.

Abschluß:

Es betragen die Einnahmen	ℳ	28830.89.
Ausgaben	„	27799.17.
Somit Kassenvorrat	ℳ	1031.72.

Vermögens-Berechnung.

Das Vermögen besteht in:

Liegenschaft	ℳ	39449.75.
Ausständen	„	765.35.
Kapitalien und Zinsen	„	3783.28.
Kassenvorrat	„	1031.72.
Brutto-Vermögen	ℳ	45030.10.
Hievon gehen ab: Passiv-Kapitalien	ℳ	10100.—.
Reines Vermögen	ℳ	34930.10.
Im Vorjahr betrug dasselbe	„	32299.61.
somit Vermögens-Zunahme	ℳ	2630.49.

Das Mobiliar, die Bibliothek, die Postkarten und Festschriften, sowie die zur Herstellung der letzteren erforderlichen lithographischen Steine sind nicht mitgerechnet.

Gewinn- und Verlust-Berechnung.

Einnahmen.

Liegenschaftszuwachs	ℳ	1178.70.
Mitgliederbeiträge	„	15083.55.
Übertrag	ℳ	16262.25.

Übertrag	ℳ	16 262. 25.
Ertrag der Vereinsschriften .	„	1 713. 50.
Zinsen	„	200. 63.
Ertrag der Vereinsgärten . .	„	396. 50.
Sonstige Einnahmen	„	757. 05.
Schenkung zweier Schuldscheine	„	200. —.
	ℳ	19 529. 93.

Ausgaben.

Vereinsschriften	ℳ	6 257. 04.
Honorare	„	1 220. 65.
Vereinsgaben	„	1 743. 51.
Vorträge, Reisekosten 2c. . .	„	1 569. 65.
Insertionskosten	„	283. 10.
Portoauslagen	„	516. 49.
Vereinsgärten	„	1 629. 32.
Allgemeines	„	844. 64.
Passiv-Kapitalzinse	„	315. —.
Kosten der Jubiläumsfeier . .	„	2 469. 77.
Abgang und Nachlaß . . .	„	50. 27.
	ℳ	16 899. 44.
Somit Zunahme	ℳ	2 630. 49.

3. Bericht über die Vertrauensmänner-versammlung.

Da die Zeit ziemlich fortgeschritten war, wurde unter Zustimmung der Versammlung auf diesen Bericht verzichtet, zumal derselbe in der Vereinsschrift jedem Mitglied zugänglich gemacht ist (s. o.).

4. Vorstandswahl.

Auf den Vorschlag von Stadtpfarrer Kallee-Feuerbach erfolgte unter stürmischem Beifall die Wiederwahl des seitherigen verdienten Vorstands, Gemeinderat Fischer-Stuttgart.

5. Ergänzungswahl des engeren Ausschusses.

Im Ausschuß verbleiben:

1. Aldinger, Gustav, Domänepächter, Burgholzhof.
2. Herz, Albert, Fabrikant, Stuttgart.
3. Mezger, H., Fabrikant, Berg.
4. Schäfer, R., Hofkammerrat, Stuttgart.

Auszutreten hatten die Ausschußmitglieder:

1. Bauer, Paul, sen., Kommerzienrat, Stuttgart.
2. Hartmann, C., Weingärtner, Stuttgart.
3. Hering, W., Kgl. Hofgärtner, Schriftführer, Stuttgart.
4. Warth, C., Stadtpfleger, stellvertr. Vorstand, Stuttgart.

Dieselben wurden einstimmig wiedergewählt.

6. Wahl der Rechnungsrevisoren.

Seitens des Ausschusses kamen in Vorschlag und wurden einstimmig wiedergewählt:

1. Kühnle, Wilh., Ratschreiber, Cannstatt.
2. Widmann, E., Ratschreiber, Stuttgart.

Ihnen sowie dem Vereinskassier wurde der Dank des Vereins ausgesprochen.

7. Vortrag.

Der Herr Vortragende, der schon bei seinem Auftreten von der großen Versammlung freudigst bewillkommt wurde und am Schluß des Vortrags den lebhaftesten Beifall ernten durfte, hat uns in liebenswürdigster Weise das Manuskript seines Vortrags zur Verfügung gestellt. Der Abdruck wird sobald als möglich erfolgen. Schon jetzt wollen wir nicht versäumen, unsere Leser darauf hinzuweisen.

* * *

Mit diesem ausgezeichneten Vortrag schloß die diesjährige Hauptversammlung.

Es geht voran! diesen Eindruck hat wohl jeder mit nach Haus genommen. Mit der Zahl unserer Mitglieder nicht bloß, sondern auch mit unserer Arbeit, ihrem Bereich und ihrer Wirkung.

So möge auch dieser Bericht mit dem Schlußwort des Vorstandes schließen: „Vorwärts!".

Stenographischer Bericht über den 1. Württ. Obstbautag in Schw. Hall am 1. September 1907.

(Fortsetzung.)

Vorstand Fischer: Ich möchte nicht unterlassen, dem Herrn Referenten für seine interessanten Ausführungen den wärmsten Dank auszusprechen. Er hat uns hingewiesen auf das, was wir tun sollen, auf vieles, was wir versäumt haben, um den Obstbau als Erwerbsquelle mehr zur Geltung zu bringen, viel mehr als es bisher geschehen ist. Ich möchte mir erlauben, auf vier Gesichtspunkte in der Rede des Herrn Koppenhöfer hinzuweisen. Er hat ein warmes Wort eingelegt für die Anpflanzung von Halbhochstämmen an Abhängen usw. Der Wert dieser Anpflanzung wird leider noch viel zu wenig gewürdigt. Ich möchte Ihnen sehr empfehlen, dieser Seite der Ausführungen des Herrn Referenten größte Beachtung zu schenken. Dann hat der Herr Vorredner gemahnt, die Gebäude mehr als bisher mit Spalierobstbäumen zu dekorieren. Wie schön sehen die Orte aus, in denen Spalierbäume die Häuser zieren! Ich möchte Ihnen auch diese Mahnung des Herrn Koppenhöfer sehr ans Herz legen. Ein weiterer Wunsch des Herrn Referenten war die Anbringung von Nistkästen für unsere gefiederten Sänger. Schon seit einer Reihe von Jahren ist der Württ. Obstbauverein bereit, Nist-

käften für seine Mitglieder zu vermitteln. Wir haben schon manches Tausend an unsere Mitglieder verstellt. Der Württ. Obstbauverein ist auch mit gutem Beispiel vorangegangen bezüglich des vierten vom Referenten geäußerten Wunsches, nämlich bezüglich der Anlegung eines Mustergartens. Ich möchte Ihnen empfehlen, mit aller Energie in Ihren Bezirken darauf hinzuarbeiten. Daß der Anschluß an den Württ. Obstbauverein ebenfalls allgemein von allen Obstbautreibenden geschehen sollte, möchte auch ich nochmals ganz besonders hervorgehoben haben. Ich stelle das Referat zur Debatte.

Schultheiß Roll-Amlishagen: Es dürfte die verehrten Anwesenden interessieren zu erfahren, daß der Obstbau sich im Bezirk Hall in den letzten Jahrzehnten ganz bedeutend gehoben hat. Ich habe mir einige Notizen zusammengestellt, nach welchen allein im Oberamt Hall vom Jahr 1866 bis zum Jahr 1906 in nicht weniger als 86 Straßen und Straßenstrecken neue Anlagen ausgeführt wurden und der Baumsatz in umfangreicher Weise ergänzt wurde; außerdem wurden 60 große Gemeindeallmanden zu Obstbaumpflanzungen angelegt. Eine der schönsten Pflanzungen hat Herr Gutsbesitzer Feuchter in Gaildorf. Er hatte schon außerordentlich reiche Erträge. Er hat ja heute früh in der Vertrauensmänner-Versammlung das Wort ergriffen und er wollte Ihnen sagen, daß er das, was Herr Aldinger in seinem Referat ausgesprochen hat, für vollkommen richtig hält, und daß er von seinen Birnbäumen einen verhältnismäßig reicheren Ertrag hatte, als von seinen Apfelbäumen. Dann hat auch die Zwergobstkultur im Oberamt Hall bedeutende Fortschritte gemacht. Es ist ganz richtig, daß man vor 40 Jahren der Obstkultur die Aufmerksamkeit nicht geschenkt hat, wie heute, es muß aber immer noch mehr getan werden als jetzt geschieht. Auch in den höheren Lagen des Jagstkreises wurden bedeutende Fortschritte gemacht. Ebenso hat bei uns im Fränkischen die Obstkultur große Fortschritte gemacht. Der Obstbauverein Gerabronn zählt 410 Mitglieder; wir haben uns dort auch der Unterstützung der Amtskorporation zu erfreuen, die uns jedes Jahr einen Beitrag von 100 Mark zugehen läßt. Auch im Mergentheimer Oberamt ist für den Obstbauverein vieles geschehen. Es besteht die Absicht, innerhalb der landwirtschaftlichen Bezirksvereine Sektionen für den Obstbau zu bilden. In Künzelsau ist der Obstbau in erfreulichem Fortschreiten begriffen. Im Bezirk Öhringen zeigt sich ein wahrer Wetteifer, um den Schaden wieder auszubessern, den der Sturm am 30. Juli 1897 verursacht hat, und dem Tausende von Obstbäumen zum Opfer gefallen sind. Im Crailsheimer Oberamt stehen dem Obstbau manche Hindernisse im Wege, namentlich hinsichtlich der Lage und des Bodens. Doch geht es auch dort vorwärts, namentlich in den Höhenlagen. Es hat sich in Crailsheim auch ein Baumwartverein gebildet. In Ellwangen sind ebenfalls zwei Oberamtsbaumwarte tätig, ebenso besteht dort ein Obstbauverein. In Aalen sind ebenfalls bedeutende Fortschritte gemacht worden. In Neresheim stehen dem Obstbau mancherlei Hindernisse im Wege, doch ist dort der Oberamtsvorstand sehr eifrig an der Arbeit, den Obstbau zu heben. Im Welzheimer Bezirk, in Gmünd, namentlich in Lorch und Plüderhausen, geht die Arbeit gut von statten. In Schorndorf ist für den Obstbau sehr viel geschehen. In Gaildorf ist ein Obstbauverein gegründet worden, und auch mit den Fortschritten, die dort gemacht werden, haben wir Anlaß, zufrieden zu sein. Wenn es auch erfreulich ist, daß sehr große Fortschritte im Obstbau gemacht worden sind, so dürfen wir uns doch nicht verhehlen, daß noch viel zu tun übrig bleibt, und wir kommen auf einen höheren Stand, wenn die Ratschäge, welche heute zur Hebung des Obstbaus gegeben worden sind, auch von seiten der in dieser Versammlung anwesenden Baumbesitzer nicht nur befolgt werden und weitgehendste Beachtung finden, sondern auch in weitere Kreise getragen werden. (Beifall)

Ökonomierat Lucas-Reutlingen: Gestatten Sie mir, als einem Fremdling in hiesiger Gegend, einige wenige Worte über den Obstbau im allgemeinen. Der Obstbau in Württemberg ist einer der ältesten in ganz Deutschland; aber er ist gerade durch sein Alter heute nicht mehr in dem Zustande, wie er sein sollte. (Sehr richtig!) Meine Herren! Wenn wir uns nicht alle Mühe geben und alles tun, was in unsern Kräften steht, so werden wir von unsern Nachbarländern überflügelt. Wir haben soeben aus dem beredten Munde des Herrn Oberamtsbaumwarts und meines Freundes, Schultheiß Roll von Amlishagen, gehört, wie außerordentlich viel in den letzten Dezennien geschehen ist; aber man kann noch viel, viel mehr tun und jeder einzelne hat die Pflicht, den Obstbau zu heben, wenn er eine hohe Rente aus seinen Gütern herausrechnen will. (Bravo!) Nur ein rationeller Obstbau aber kann es sein, der uns größere Vorteile bringt, nicht der Obstbau, wie wir ihn seit langen Jahren betrieben haben: daß man nämlich alles düngt und nur den Obstbaum für denjenigen hält, dem man nichts zu geben braucht. Jeder Landwirt weiß, daß er seine Felder düngen muß, wenn er eine Ernte haben will, an seinen Obstbaum denkt er zu allerletzt, der ist das Stiefkind. Wollen wir aber reiche Ernte haben und wollen wir uns

diese erhalten, so müssen wir auch dem Baum geben, was ihm gehört. Und deshalb kann ich Ihnen bloß sagen: düngen Sie Ihre Obstbäume reichlich, und es werden Ihre Obstbäume Ihnen das auch lohnen. (Lebhafter Beifall.) —

Hofgärtner Hering-Stuttgart: Meine Herren! Auf die Gefahr hin, vielen von Ihnen, insbesondere denjenigen, welche am 2. Februar in Stuttgart waren, nichts Neues, auf die weitere Gefahr hin, Ihnen allen nicht gerade etwas Angenehmes zu sagen, habe ich die Aufgabe übernommen, heute vor Ihnen über „die Gefahr der Blattfallkrankheit (Fusikladium) für unsere Kernobstbäume und ihre Bekämpfung" zu sprechen.

Schon seit 1894 sind wir auf diese Krankheit aufmerksam geworden durch den Rückgang unserer Luikenbäume. Sie werden sich wohl noch gut erinnern (Zuruf: Leider!), daß im Herbst 1894 unsere Luikenbäume von August, September an kahl waren und Ende September und Anfang Oktober zu blühen anfingen. Dieser Zustand ging einige Jahre hin und man sprach von einer Degeneration der Luiken. Man hat gesagt: es ist die große Trockenheit gewesen, welche in dem Winter 1893/94 und 1892/93 vorhanden war, und es werde wohl besser werden, wenn wieder durchdringende Feuchtigkeit eintreten werde. Nachdem die Feuchtigkeit eingetreten war und die Luikenbäume damit eine bessere Ernährung bekamen, besserte sich ihr Zustand. Es war ein Mangel an genügender Ernährung. Die Sache ging ruhig weiter, aber die Gefahr verschlimmerte sich. Im Jahr 1902 hat der Ausschuß des Württemb. Obstbauvereins bei der Vertrauensmännerversammlung die Frage erörtert: „welche Tafelobstsorten sich gegen die Schorfkrankheit widerstandsfähig erwiesen haben und welche von ihr besonders heimgesucht wurden." Der Erfolg dieser Beratung war, daß eigentlich keine Sorte vollkommen widerstandsfähig gegen diese Krankheit ist, daß es aber Sorten gibt, welche ziemlich widerstandsfähig sind. Der Ausschuß hat im April 1902 ein Flugblatt veröffentlicht, in diesem ist ebenfalls auf die Gefahr aufmerksam gemacht worden, und es wurden auch die Abwehrmaßregeln genügend erörtert. Des weiteren hat der Ausschuß 1906 auf der Landesobstausstellung eine Umfrage veranstaltet, welche Sorten besonders widerstandsfähig und welche besonders empfindlich sind; aber das genügte noch nicht. Der Württ. Obstbauverein hat deshalb im April bekannt gegeben, daß diese Sache im Septemberheft durch einen weiteren Fragebogen erörtert und geklärt werden soll. Im Septemberheft erhalten Sie also einen Fragebogen, dessen genaue Beachtung ich Ihnen dringend anempfehlen möchte. Es ist der Württ. Obstbauverein, der mit an der Spitze der Bestrebungen zur Bekämpfung der Schorfkrankheit steht; aber der Obstbaumbesitzer und Landwirt erkennt diese Gefahr noch lange nicht genügend, weil er nicht rechnet. Unsere Nachbarn, die Tiroler, welche Edeltafelobstbau treiben, sind seit lange genötigt, gegen diesen Feind vorzugehen. Sie haben auch den eigentlichen Meltau zu bekämpfen. Sie wissen, wenn sie nicht spritzen und schwefeln, so bekommen sie keine Ernte. Deshalb ist dort gegen diese Krankheit der Kampf ein allgemeiner. Wir haben auch hier in Deutschland Erwerbsobstzüchter, auch sie wissen ebenfalls genau, wenn sie feines Tafelobst ziehen wollen, daß es ihnen nicht gelingt, wenn sie nicht spritzen. Wenn wir ein tadelloses Tafelobst ziehen wollen, so ist es notwendig, daß wir diejenigen Sorten, die vom Fusikladium befallen werden, mit Kupferkalkbrühe bekämpfen. Daß das nicht angenehm ist, weiß ich und alle, die es schon gemacht haben. Es ist aber noch nicht gar lange her, da haben auch unsere Weingärtner sich gegen das Spritzen ganz energisch gewehrt. Sie haben aber eingesehen, daß sie eben keinen Wein bekommen, wenn sie nicht spritzen. Es hat lange gedauert, aber nun sind wir so weit, daß der Weingärtner seinen Weinberg spritzt, und daß er, wenn er diese Arbeit richtig besorgt — und selbstverständlich auch die anderen Vorbedingungen vorhanden sind — auch seinen Herbst erhält. Wir Obstbauer sind etwas besser daran, weil es nur einzelne Sorten sind, die von dem Fusikladium besonders befallen werden.

Wenn wir gegen die Schorfkrankheit ankämpfen wollen, so haben wir in der Kupferkalkbrühe, wie sie der Weingärtner verwendet, ein absolut sicheres Mittel. Es ist aber die Hauptsache, daß wir spritzen, ehe die Krankheit sich ausgebreitet hat, d. h. im Frühjahr und zwar ehe die Vegetation beginnt, solange die Bäume noch kahl sind. Dadurch vertilgt man die an den Ästen und Zweigen überwinterten Sporen, die dann nicht mehr zur Entwicklung kommen können.

Ich möchte Sie bei dieser Gelegenheit auf einige wichtige Punkte bei der Herstellung der Brühe und dem Spritzen aufmerksam machen. 1. Es muß sowohl der Kalk als auch das Kupfer durch ein Tuch oder ein feines Sieb filtriert werden, um dieses Material möglichst fein aufzulösen; 2. so oft die Spritze gefüllt wird, muß die Brühe vollständig und gut umgerührt werden; 3. auch in der Spritze selbst muß der Inhalt fortwährend in Bewegung erhalten werden; 4. bei dem Spritzen ist darauf

zu achten, daß man nicht zu nahe an die zu spritzenden Bäume und Blätter herantritt; der Abstand von den Blättern zum Verstäuber sollte mindestens einen Meter betragen. Der Strahl wird dann viel feiner und ausgiebiger und das ist die Hauptsache. Daß das Spritzen nicht vor einem Gewitter oder vor einem Regen oder während eines Regens besorgt werden darf, ist eigentlich selbstverständlich. Tritt bald nach dem Spritzen, ehe die Brühe angetrocknet ist, unvorhergesehenerweise doch ein Regen ein, so muß eben die Arbeit wiederholt werden.

Es muß noch darauf aufmerksam gemacht werden, wie der Pilz aussieht und wie man ihn erkennt, jeder Obstzüchter, wenn er ein aufmerksames Auge hat, ist in der Lage, mehr oder weniger gut diesen Schädling zu erkennen. Es sind runde, samtartige, gräulichschwarze Flecken, welche bei den Birnen unterhalb, bei den Äpfeln oberhalb der Blätter sich zeigen. Daß durch diese Flecken das Blatt in seiner Ernährung gehemmt, in seiner Tätigkeit zum Aufbau des Baumes und zur Ausbildung der Frucht ganz wesentlich behindert und beeinträchtigt wird, ist selbstverständlich. Wenn der Flecken zu viele sind, so fallen die Blätter im August oder September ab und so haben wir schon in diesen Monaten kahle Bäume, womit dann nicht nur die Ernährung des Baumes ganz gehemmt ist, sondern der Baum oft auch zu einem neuen Triebe veranlaßt wird, der die Kraft des Baumes erschöpft. Wenn diese Krankheit 2—3 Jahre andauert, bezw. sich wiederholt, so nimmt der Baum einen ganz bedeutenden Schaden und ist auf Jahre hinaus unfruchtbar. (Schluß folgt.)

Bezirksbaumwärter-Verein Backnang. Am 30. November d. J. hielt der Verein im Garten des Herrn Mittelschullehrers Schmid in Sulzbach a. d. M. eine praktische Demonstration im Baumsatz und Winterschnitt ab. Der Vorstand, durch Krankheit verhindert, ließ sich durch den Schriftführer vertreten. Auch diesmal war dem erst 2 Jahre bestehenden Verein Gelegenheit geboten, durch Vorführung praktischer Arbeiten in dem mit den verschiedensten Obstsorten und Baumformen ausgestatteten 1 ha großen Grundstück, seine Mitglieder aufzuklären und zu belehren. Hierüber schrieb der Murrtalbote, daß solche Veranstaltungen ihre gute Wirkung nicht verfehlen, und dem Verein sowie Herrn Mittelschullehrer Schmid für Überlassung seines Obstgutes allgemeiner Dank gebühre. Bei der im Gasthaus zur Traube sich anschließenden Besprechung war auch noch Gelegenheit geboten, über verschiedene Punkte der Baumpflege Näheres zu hören. Kr. in B.

Eningen u. A. Am 12. Dezember 1907 waren es 10 Jahre, seit der von mir ins Leben gerufene „Obstbauverein Eningen", welcher gegenwärtig nahezu 200 Mitglieder zählt, besteht, und gestatte ich mir, Ihnen über dessen seitheriger Tätigkeit kurzen Bericht zu erstatten.

Neben seiner Tätigkeit auf dem Gebiete des Obstbaus, hat der Verein den Schutz der nützlichen Vögel kräftig in die Hand genommen. Mehr als 1000 Stück Nistkästchen wurden auf Vereinskosten und unter Aufsicht der Vereinsleitung aufgehängt. Jeden Winter wurde den Vögeln reichlich Futter gestreut, wodurch die Vereinskasse sehr stark in Anspruch genommen wurde. In dem schneereichen Winter 1906/07 z. B. hatten wir für Vogelfutter 153 Mk. ausgegeben, was sich wohl kaum ein Vogelschutzverein geleistet haben dürfte. Die Vereinstätigkeit hat nun aber gezeigt, daß auch solche, welche dem Verein nicht angehören, ihren Obstbäumen eine bessere Pflege zuteil werden ließen und viele winters die Vögel fütterten, welche sonst nie daran gedacht hätten. Namentlich entwickelte die Schuljugend eine eifrige Tätigkeit im Vogelfüttern, so daß die Vereinstätigkeit in allen Teilen vorbildlich gewirkt hat. Zu den jährlich gehaltenen Vorträgen, die stets sehr zahlreich besucht waren, wurde immer die ganze Bürgerschaft eingeladen. Für seine Mitglieder bezieht der Verein jährlich 12—1400 Liter Kunstdünger, welcher den Bestellern direkt vors Haus geführt wird, was überall Anklang findet. Schon lange hatten wir auch die Absicht, ein Grundstück zur Anlage eines Vereinsobstgartens zu erwerben, aber durch den großen Überfluß an Geldmangel, den wir durch den Vogelschutz zu verzeichnen haben, konnten wir uns dies nicht leisten. Nun hat uns aber die Gemeinde Eningen, in Anerkennung der Vereinstätigkeit und des gemeinnützigen Zwecks, den wir verfolgen, einen württembergischen Morgen, zum Obstbau äußerst geeignetes Feld, und in nächster Nähe des Orts, zur Anlage eines Musterobstgartens unentgeltlich überlassen. Dieser Musterobstgarten soll auch als „Schulgarten" dienen, wodurch die Lehrer in der Lage sind, den Schülern auch praktische Belehrung im Obstbau erteilen zu können.

H. Sick, Vorst. d. Obstbauvereins.

Zum Vorstand der Obstversandgenossenschaft Neuneck wurde an Stelle des zurücktretenden Herrn Lehrers Egen Herr Pfarrer Ziemssen in Neuneck berufen.

Der langjährige Vorstand des Obstbauvereins Waldsee, Herr Schultheiß Vollmar in Steinach, ist gestorben. An dessen Stelle wurde

Herr Schultheiß Feuerstein in Bergatreute, Post Roßberg, gewählt.

Neugegründeter Verein. Obstbausektion des Landw. Bezirksvereins Böblingen, mit 148 passiven Mitgliedern, Vorstand Stadtschultheiß Hörman in Sindelfingen.

Personal=Nachricht.

Dem Herrn Ökonomierat Friedrich Lucas in Reutlingen wurde aus Anlaß seines im letzten Jahre erfolgten Rücktritts als Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins, welches Amt er fast 20 Jahre führte, in Anerkennung seiner vielseitigen Verdienste auf dem Gebiete des Obstbaus, seitens seiner Freunde, Verehrer und früheren Schüler eine Ehrengabe in Form eines schönen Schreibtisches mit Sessel und Aktenschränkchen, sowie einer Barsumme von 1200 Mark als „Friedrich Lucas=Reutlingen=Stiftung", deren Ertrag für Prämien an besonders hervorragende Schüler des Pomologischen Instituts Reutlingen verwendet werden soll, gestiftet. Die Gaben wurden mit Stiftungsurkunde am Sonntag den 9. Februar von einer Kommission unter Führung des Herrn Königl. Garteninspektor Maurer in Jena in feierlicher Weise übergeben. Möge sich Herr Lucas dieser neuen Ehrung noch recht lange erfreuen dürfen!

III. Monats=Kalender.

März.

Obstbäume pflanzen. Nicht auf „jeden" Raum pflanze einen Obstbaum, sondern nur dahin wo einer gedeihen kann. Die vielen auf ungeeignete Stellen gepflanzten und dann als abschreckende Jammergestalten Jahrzehnte lang wirkenden Bäume bringen den Obstbau mehr in Verruf als es der erbittertste Gegner mit Worten vermöchte. „Da hat man's, wie bei uns die Obstbäume gedeihen!" Ein solcher Hinweis wirkt. Zu den ungeeigneten Pflanzstellen zähle ich nicht in letzter Reihe die uralten, baummüden Obstgärten in der Nähe der Ortschaften. Wie lange haben wohl die meisten dieser Obstgärten als solche auf demselben Fleck schon bestanden? Einige hundert Jahre sicher; viele wahrscheinlich fast so lange, wie der heutige Ort besteht. Geht ein Baum ein, dann wird ein anderer an seine Stelle gesetzt. So geschieht es heute, so geschah es sicherlich auch früher. Nun ist es aber gar nicht denkbar, daß Obstbäume 300, 400 Jahre und darüber von derselben Scholle zehren können, ohne daß die Nährstoffe im Boden verbraucht werden. — Im Obstgarten können wir uns jetzt noch Reiser zum Veredeln junger und zum Umpfropfen alter Bäume schneiden. Alle kräftigen Zweige mit gut ausgebildeten Knospen geben brauchbare Edelreiser. Zweige deren Mark braun erscheint, dürfen hingegen nicht zur Veredlung benutzt werden. Sie haben vom Frost gelitten und treiben schlecht. Die geschnittenen Reiser werden sortenweis zusammengebunden und an einem geschützten Platz des Gartens eingeschlagen. — Spaliere anbinden und beschneiden. Wo viel Blütenknospen, da viel Wasser geben. — Himbeeren 2c. pflanzen.

Im Gemüsegarten: erste Aussaaten. Mistbeet anlegen. Frühkartoffeln legen.

Im Ziergarten: Sträucher zerteilen und pflanzen. Rosen pflanzen (aber gleich niederlegen). Sommerflor ins Mistbeet säen.

IV. Schädlings=Kalender.

März.

Den Apfelblütenstecher abklopfen. Bei Versuchen wurden an spätblühenden Sorten die meisten Käfer mehr gegen Ende April gefangen, als die Eierablage an früh= und mittelblühenden Apfel= und Birnbäumen schon beendet war. Je nach Größe des Baumes wurden 2—6 Wagenplanen oder Abklopftücher untergelegt und dort, wo, um Zeit zu sparen, die Käfer nicht gezählt wurden, das Abgeklopfte in wasserdichte Karren, welche etwas Kalkmilch und $^1/_2$ Liter Petroleum enthielten, von den Tüchern abgekehrt. In dieser Mischung gingen die Schädlinge sofort zugrunde. Auch das Abklopfen der Zwergbäume hat sich gelohnt. Doch von 8 Uhr morgens an weniger, wenigstens bei Sonnenschein; denn sobald es

warm war, flogen die Käfer davon, wogegen sie von 5—7½ Uhr morgens, durch Kälte und Tau unbehilflich, in die untergehaltenen oder untergelegten Tücher fielen. Das Abklopfen der Äste mit Stangen, an deren Spitze sich ein Stück Eisenröhre befindet, die mit Gummi oder Lappen überzogen ist, hat sich besser bewährt, als das Abschütteln vom Baume oder das Schütteln mittels Obsthakens.

Gegen verschiedene Borkenkäfer: Großer Obstbaumsplintkäfer (hauptsächlich im Splint der Obstbäume an Zwetschen, Äpfeln, Birnen, Kirschen, ist etwa 3—4,5 mm lang, schwarz von Farbe, Fühler und Beine rötlichbraun, Flügeldecken braun).

Kleiner Obstbaumsplintkäfer (nur halb so groß, weniger glänzend, schwarz; die Spitzen der Flügeldecken hellere Färbung; an sämtlichen Obstbäumen).

Ungleicher Borkenkäfer (Weibchen 3,5 mm, Männchen nur 2 mm lang, brau, fein behaart, bohrt sich in den Stamm hinein, die aus den Eiern entstehenden Larven bohren sich in der Längsrichtung des Stammes ein).

Erste und Hauptbedingung für erfolgreiche Bekämpfung dieser Käfer und Vorbeugung: das Entfernen sämtlicher kranker, abgestorbener Äste und Bäume, da diese den Käfern die Angriffspunkte bieten, von wo aus dann gesunde Bäume angegriffen werden.

Außerdem sind die Bäume durch Düngung zu kräftigen und widerstandsfähiger zu machen, namentlich durch Kalk. Es sind fast immer vernachlässigte Bäume, die zuerst angegriffen werden. Beim Auftreten der Splintkäfer ist im Frühjahr stark mit Jauche zu düngen, um die Larven „im Saft zu ersticken". Alle stark befallenen Bäume müssen sofort, vor April, gefällt, zerkleinert und verbrannt werden, damit nicht auf dem Holzplatz der Schädling weitergezüchtet wird.

Ferner können schwachbefallene Bäume durch Überstreichen mit Kalkmilch, die aus frisch gelöschtem Kalk dick angerührt wird, noch gerettet werden. Es ist dieses Mittel sofort bei der Feststellung des Schädlings zu verwenden.

Gegen Schildläuse: Abbürsten und Abreiben von den Zweigen, wobei Bürste oder rauher Lappen in Tabaksextrakt, oder in eine Mischung von 50 g Schmierseife, 100 g Fuselöl, 200 g Spiritus, 600 g Wasser zu tauchen sind. Auch Abbürstungen mit in heißem Wasser aufgelöster Schmierseife und Soda, und zwar nicht nur im Herbst, sondern auch im zeitigen Frühjahr, bevor die Knospen austreiben, hat gute Dienste geleistet.

Zum Vogelschutz. In Nürnberg berichtete Max Rabe hierüber: Von Regierungsmaßnahmen sind hier zunächst die großartigen Anlagen in den Staatsforsten Hessens und Badens zu erwähnen. In Preußen hat der Eisenbahnminister den Vogelschutz an den Bahndämmen empfohlen. Die Stadt Schöneberg treibt ihn in größerem Umfang, allen voran freilich Kassel. Der Verein Charlottenburg überwacht die Nistkästen und die Vogelsteller, die häufig als harmlose Angler auftreten. In Sachsen-Meiningen ist der Vogelfang Sonntags überhaupt verboten. Ein Verbot über Heckenscheren (im Übermaß) erstrebt der Verein in Lüneburg (weil viele nützliche Vögel nur in hohen und wilden Büschen nisten und ihre Jungen erhalten können). Der Verein in Baden-Baden suchte Hecken von Landwirten zu pachten, um sie dafür zu entschädigen und sie zu veranlassen, die Hecken stehen zu lassen. Die Anlage von Vogelschutzgehölzen wäre aber vielleicht empfehlenswerter. Derartige Gehölze oder Wildnisse sind in Württemberg schon an einigen Orten angelegt worden.

Einsendungen sind zu richten 1) in Vereinsangelegenheiten an den Vorstand, Gemeinderat **J. Fischer** in **Stuttgart,** Eßlingerstr. 15. 2) In Sachen der Redaktion der beiden Vereinsblätter an Pfarrer **K. Gußmann** in **Gutenberg** OA. Kirchheim u. T. 3) In Sachen der Expedition und Anzeigen auf dem Umschlag des „Obstbau" und „Obstbaumfreund" an den Schriftführer, Hofgärtner **W. Hering** in **Stuttgart.**

Alle Zuschriften betr. Inserate und Vereinsabonnements sind an Herrn Hofgärtner Hering-Stuttgart zu richten (nicht an die W. Kohlhammersche Verlagsbuchhandlung, welche bloß Abonnements auf den „Obstbau" von Nichtmitgliedern entgegennimmt).

Anzeigen.

Dietterlein'sche Baumschule

Kunstgärtnerei und Samenhandlung

REUTLINGEN

empfiehlt: Ia. Qualität **Apfel-, Birn-Hoch- u. Halbhochstämme, Stachel- u. Johannisbeer Hochstämme u. Büsche; Himbeeren, Erdbeeren** in den besten Sorten; **Rosen,** Hoch- u. Halbhochstamm und nieder, gute ältere u. neueste Sorten; **Ziergehölze, Koniferen, Blumenzwiebel, Stauden u. Knollengewächse, Blumen- u. Gemüsesamen,** sowie sämtliche Gärtnerei-Artikel und stehen Preisverzeichnisse zu Diensten. [35

Raupenleim, monatelang klebend, zum Fang der **Rüsselkäfer, Spargelfliegen** etc., 4 kg-Poststt. Mk. 3.75., 12 kg-Eimer Mk. 11.—., 22 kg-Eimer Mk. 20.—.

Neuheit! Rüsselkäferfangstreifen, sehr praktisch, pr. 100 m Mk. 3.—.

Baumwachs, kaltfl., 1 kg-Büchse Mk. 1.50. [23

Bonn-Poppelsdorf. Emil Böringer.

Ia. kaltflüssiges

Baumwachs

langjährig bewährte Marke

per Kilo 1 Mk. 20 Pf.

empfiehlt [36

Carl Grünzweig, Esslingen a. N.

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart Werkzeugfabrikanten Torstr. 13

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:

Baumsägen, Baumscharren, Raupen- und Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer, verstellbare Gartenleitern etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:

Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, verstellbare Wegeschippen, Rechen (auch verstellbare), **Grab- oder Wiesenhauen, Gartenwalzen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.** [4

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise.

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Obstbäume

in sehr schöner sortenechter Ware in **Apfel, Birn, Nuß** und **Zwetschen,** Hochstämme sowie Halbhochstämme, empfiehlt billigst [19

Karl Eug. Blessing, Baumwart.

Hattenhofen OA. Göppingen.

Koniferen, verpflanzte, mit Ballen, **Blau- u. Silbertannen, Schwarzkiefern, Weymouthskiefern, Thuja globosa, Chamaecyp. plumosa, Abies nordmanniana.** Näheres auf Anfrage. [34

Adolf Feyerabend, Ludwigsburg.

Fahrbare Baumspritze

System Held

garantiert tadellos arbeitend und gut erhalten — 1 Frühjahr im Gebrauch — ist billig zu verkaufen bei

25] **Emil Schütz, Pforzheim.**

Bambusrohre

empfehle in Längen von 1½—6 m zum Bespritzen der Bäume, verwendb. f. **Vermorel-Reb- u. Baumspitzen.**

Eugen Reiser, Stuttgart, K. Hofl., Tübingerstr. 13, im Deutschen Haus. [22

Alleiniger Vertreter der Fabrikate „Vermorel".

Obstbaumschulen Albeck OA. Ulm.

Apfel- und Birnhochstämme, Halbhochstämme, Pyramiden, Spaliere, senkrechte und wagrechte **Cordon, Zwetschen, Reineclauden, Kirschen u. Weichseln, Beerenobst** empfiehlt in bekannt guten Sorten [20

Balth. Scheerer, Baumwart.

E. Kayser, Baumschule in **Hegnach** b. Stuttg.

Empfiehlt Tausende je von Apfel- u. Birn-Hochstämmen, sowie Halbstämme und sonstige Baumschulartikel korrekt, sortenecht und billig. [50

Kataloge gratis!

Hydraulische Pressen

mit zwei ausfahrbaren Körben.

Obst- und Trauben-Mühlen, Rundkeltern,

Kastenkeltern in allen Grössen.

Unerreicht in Leistung und Güte.

Ph. Mayfarth & Co.

Frankfurt a. M.

18] und

BERLIN N., Chausseestr. 8.

3jähr. Apfelbuschbaum „Lord Großvenor".

1—3jähr. Apfelbuschbäume auf Doucin

in den ertragreichsten Sorten, als:

Cellini, Charlamowsky, Deans Codlin, Ernst Bosch, Fiesers Erstling, Freiherr von Berlepsch, Goldparmäne, Grahams Kgl. Jubiläumsapfel, Großherzog Friedr. v. Baden, Hawthorndenapfel, Kaiser Wilhelm, Lord Großvenor, Lord Suffield, Manks Codlin, Minister v. Hammerstein, Peasgods Goldrenette, Schöner von Boskoop, Transparentapfel von Croncels, Weißer Klarapfel empfiehlt billigst

Karl Mauk, Baumschulen.

Heilbronn a. N. [12

Amlishagen b. Gerabronn.

Obstbäume

in sehr schöner Qualität und in den **bewährtesten Sorten.** — Hochstämme, Halbhochstämme, Spaliere, Pyramiden, Kordon- u. Buschform — **Alleebäume,** als **Ahorn, Ulmen, Akazien, Kastanien** u. **kanadische Pappeln, Ziersträucher, Rosenbäumchen,** in nur vorzügl. Sorten, **Beerenobststräucher, Johannis- u. Stachelbeerbäumchen, Waldpflanzen 2c.** empfiehlt zu billigen Preisen. Kataloge stehen gratis und franko zu Diensten.

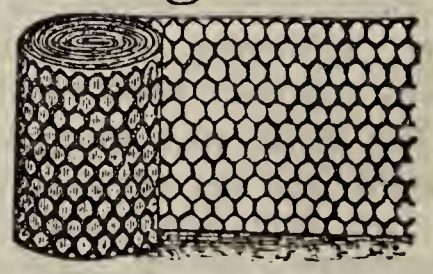
E. Roll,

2a] **Schultheiß u. Baumschulenbesitzer.**

Billigste Bezugsquelle

verzinkter, nie rostender

Drahtgeflechte



1 Rolle von 50 Meter lang, 100 cm breit, nur Mk. 5,85 für Gärten, Baumschulen, Hühnerhöfe, Vogelhäuser etc

Baumschutzgitter

Verzinkter Stachelzaundraht

Verzinkter Eisendraht

bei **J. F. Stohrer**

Drahtgewebe- und Drahtgeflechtefabrik

Stuttgart, Telephon 2613

Magazin und Comptoir Engestrasse 8. [15

Preiscourant und Zeichnungen gerne zu Diensten

Wiederverkäufer Rabatt.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

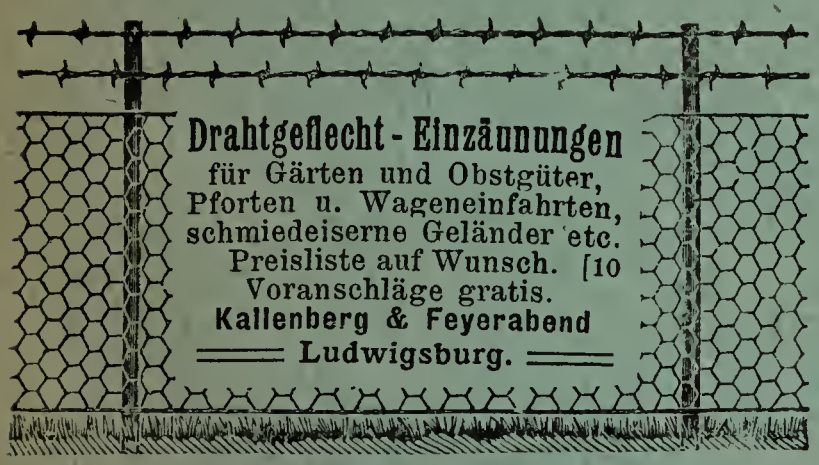
Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen“ *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form“, Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form“, *M.* 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form“, *M.* 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form“, *M.* 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form“ und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.



Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter,
Pforten u. Wageneinfahrten,
schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

Ia. Holl. Torfstreu
Ia. Holl. Torfmull
Holzwolle, Sägmehl
liefert prompt und billigst [40
C. Ramge, Heilbronn.

Preisverzeichnis gratis und franko [9

Baum-Bürsten
Baum-Schilder
Baum-Spritzen
Baum-Schützer
Baum-Wachspfannen
Baum-Leitern
Vogel-Schutzringe
Vogel-Futterhäuser
Vogel-Nistkästen

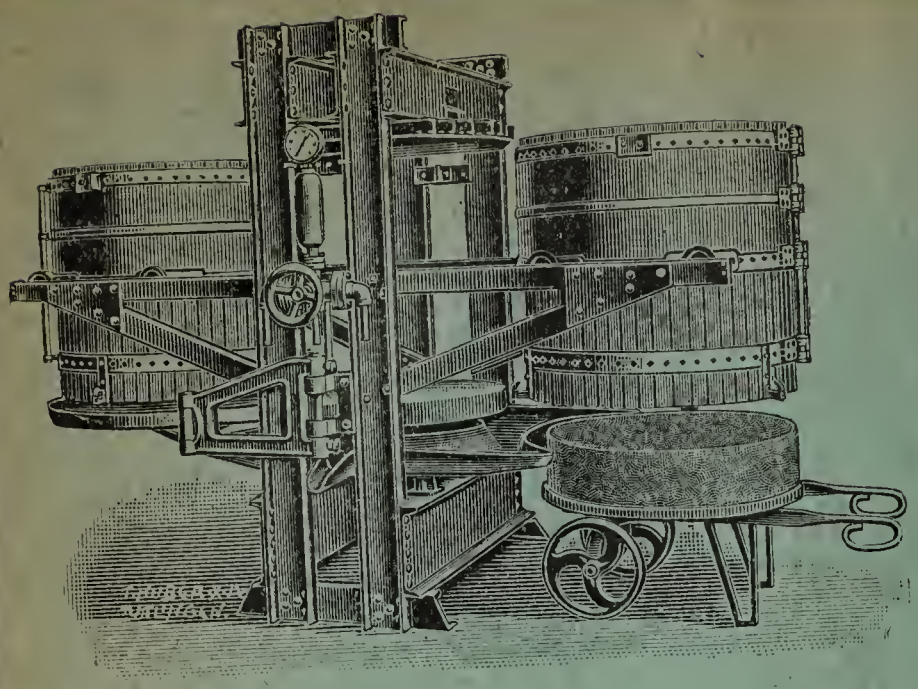
Motten-Laternen
Raupen-Fackeln
Raupen-Gürtel [24
Raupen-Leim
Raupen-Scheren
Schwefel-Zerstäuber
Schwefel-Schutzbrillen
Talgstangen
Carbolineum

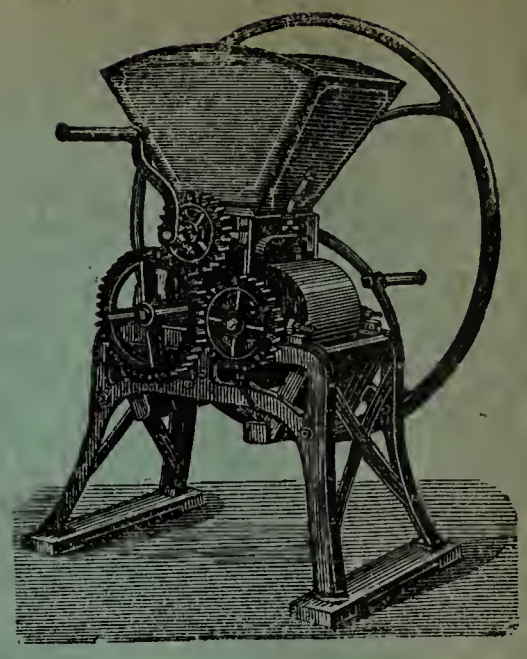
Illustrierte Preisliste gratis u. franko von
Fabrik Gabler in Zuffenhausen.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen**





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Telephon No. 3 [27

Spezialfabrik für

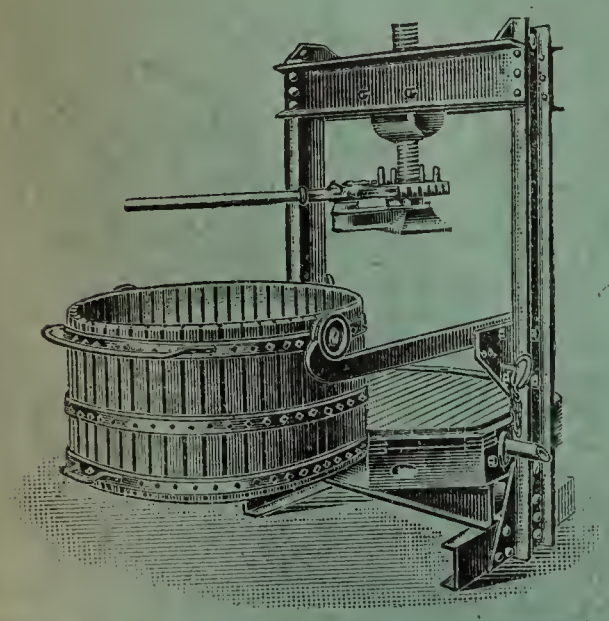
Obst-, Wein- und Beerenpressen

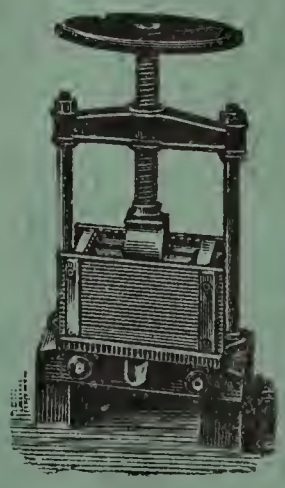
D.R.-Patent No. 113834.

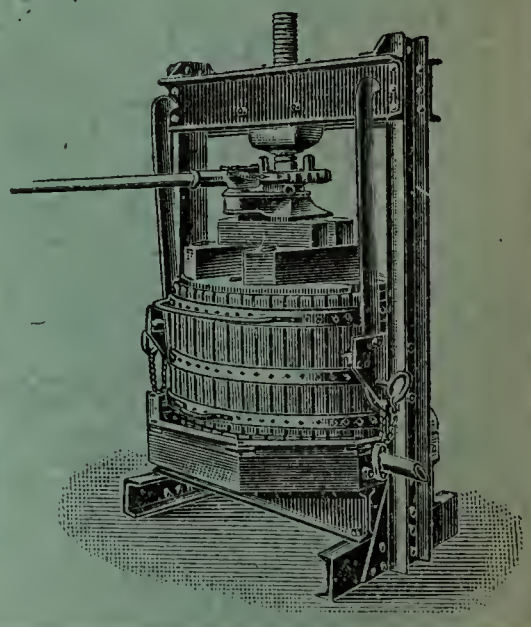
Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.







Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

XXVIII. Jahrgang. № 4. April 1908.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: I. Praktischer Obstbau: Die türkische Kirsche. — II. Vereins-Angelegenheiten: Stenogr. Bericht über den 1. Württ. Obstbautag in Schw. Hall (Schluß). Praktische Demonstrationen. Obstbauwiederholungskurs für Baumwärter in Hohenheim 1907. Bezirksobstbauverein Riedlingen. Personalnachricht. Druckfehlerberichtigung. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: April. — V. Schädlings-Kalender: April. — VI. Brief- u. Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den „Der Obstbau“ (Auflage 3200) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10 %, bei 12maliger Aufnahme 25 % Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1908.

Ueber 45 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Preise billigst!

Empfehle in Ia. Qualität in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume,** 1jähr. Veredl. in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.**

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Avenarius-Baumspritzmittel

löst sich sehr fein und hält sich lange in der Lösung.

Näheres durch

R. Avenarius & Co., Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln. [32

Karl Klenk, [28a

Obstbaumschulen

Mittelschöntal, Post- u. Eisenbahnstat. Backnang

empfiehlt **nur prima Apfel- u. Birnhochsowie Halbhochst., Pyramiden, Spaliere, Kordon u. Buschformen** in den bewährtesten Sorten zu billigen Preisen. [49

Steinobstbäume in reicher Auswahl.

Preis- und Sortenverzeichnis gratis und franko zu Diensten.

Karl Schlenker, Baumschulen

Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179

empfiehlt als Spezialität:

in Aepfel- und Birnhochstämme,
Aepfel- und Birnhalbhochstämme,
Aepfel- und Birnpyramiden,
Aepfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen** und Zwetschgen früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [30

Preisverzeichnis gratis und franko.

Obstbaumschulen Albeck OA. Ulm.

Apfel- und Birnhochstämme, Halbhochstämme, Pyramiden, Spaliere, senkrechte und wagrechte **Cordon, Zwetschen, Reineclauden, Kirschen u. Weichseln, Beerenobst** empfiehlt in bekannt guten Sorten [20

Balth. Scheerer, Baumwart.

Koche auf Vorrat

mit **Original-Weck**

Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Einfach, solide, zuverlässig!

sind [31

Weck's Apparate

Von epochemachender Bedeutung für die

Küche aller Länder!

Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift kostenlos ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von

J. Weck, Ges. m. b. Haftung, **Oeflingen, Amt Säckingen** (Baden).

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 4. Stuttgart, April. **1908.**

I. Praktischer Obstbau.

Die türkische Kirsche.

Zur Zeit des zu Ende gehenden Juli bieten die türkischen Kirschenbäume einen entzückenden Anblick. Die lachend schönen, roten, kirschenförmigen und überkirschengroßen Früchte heben sich wundervoll von dem Grün der Blätter ab. Kaum vermögen naschhafte Kinder dem Genusse dieser Schaufrucht ersten Ranges zu widerstehen. Aber der Schein trügt. Fast möchte man von der Frucht sagen: Außen hui, innen pfui! — denn eine fadere, abgeschmacktere Frucht, die Erdbeerhimbeere vielleicht ausgenommen, gibt es kaum. Dennoch trifft man auch bei uns den Baum vereinzelt vor den Häusern oder auch in den Gärten angepflanzt und — nicht mit Unrecht.

Die türkische Kirsche blüht sehr früh, schon im März, früher als alle anderen Pflaumensorten. Gewöhnlich ist der Baum über und über mit Blüten bedeckt. Diese Blütenfülle bietet den Bienen einen reichgedeckten Tisch, der zu dieser Zeit ihnen hoch willkommen ist. Schon aus diesem Grunde verdient diese Fruchtart angebaut zu werden.

Die türkische Kirsche stammt, wie schon ihr Name sagt, aus der Türkei. Die Frucht selbst ist keine Kirsche, sondern eine Pflaume von kirschenähnlichem Aussehen; daher auch ihr Name „Rote Kirschpflaume“ (Prunus cerasifera = kirschentragende Pflaume). In Belgien und den angrenzenden Gegenden findet man diese Pflaumenart kultiviert vor, und der Anbau im großen bringt den Züchtern klingende Münze ein. Durch Aussaat hat man viele Varietäten hervorgebracht, deren Früchte in Größe, Farbe, Form und Reifezeit oft merklich voneinander abweichen. Die gelb oder rot gefärbten Früchte — eine einzelne Frucht wiegt ca. 20 g — werden, sobald sie notreif sind, verpackt und an Marmelade- und Mus-fabriken zu guten Preisen verkauft. Vollreife Früchte können nicht mehr versandt, sondern müssen an Ort und Stelle verwendet werden. Die Frucht löst sich nicht vom Steine. Unser Klima eignet sich nicht zum Anbau dieser Frucht im großen: Wenn auch die Blüten gegen die Unbilden der Witterung verhältnismäßig unempfindlich sind, so sorgen doch die fast jedjährlich auftretenden Frühjahrsfröste dafür, daß der Ertrag kein voller genannt werden kann.

Doch werden etliche Spielarten der Kirschpflaume auch bei uns angebaut, nicht der Frucht, sondern der zierlichen Form wegen. Sie sind für die Landschaftsgärtnerei von großem Wert. Da ist z. B. die Trauerkirschpflaume mit schmalen Blättern und hängenden Zweigen; die verschiedenblätterige, deren Blätter teils lanzettlich, zackigrandig, sichelartig gekrümmt, teils fast fadenförmig sind; die gefülltblühende, mit hellrosaroten, großen Blüten; die buntblätterige, deren grüne Blätter scharf weißgerandet sind; endlich vor allen die Blutpflaume (Prunus Pis-

sardi). Sie stammt aus Transkaukasien und wurde vor einem Vierteljahrhundert in Deutschland bekannt. Die schneeweiße Blüte hebt sich wirkungsvoll von dem dunklen, wein- oder blutroten Laube ab. Sehr zierend wirken auch die lebhaft roten, kugeligen Früchte, die der Baum spärlich ansetzt. Sämlinge dieser Spielart sind konstant. Werden sie in Mischung mit anderen bunt- oder gelbblätterigen Sträuchern gepflanzt, so kann der Landschaftsgärtner mit jenen Kirschpflaumenvarietäten die schönsten Schattierungen und Farbenspiele hervorbringen.

In Belgien wird die Kirschpflaume teilweise durch Stecklinge vermehrt. Dort wird sie auch als Heckenpflanze benützt, die zur Umfriedigung von Obstanlagen dient. Bei uns erzieht man die Kirschpflaumen aus Samen. Die Pflänzlinge wachsen ziemlich rasch heran. Die Blätter sind kleiner als die der andern Pflaumen, meist $4^1/_2$ cm lang und 3 cm breit, eirund, zugespitzt und fein gesägt. Blatt- und Fruchtstiel sind dünn, grün und 1 cm lang. Die Zweige sind zierlich, lang und fein, von grünlicher oder auch bräunlichroter Farbe. Die ganze Pflanze ist schwachwüchsig.

Ihres schwachen Wuchses wegen wird sie auch als Unterlage für andere Pflaumen- und Zwetschgenarten verwendet. So gedeiht beispielsweise die große, grüne Reineclaude, die Bühler Frühzwetschge, die Anna Späth u. a. ganz vortrefflich darauf, während die Mirabellen meist nach wenigen Jahren absterben. Sie auch als Unterlage für Pfirsiche und Aprikosen zu verwenden, ist nicht ratsam. Die Kirschpflaume ist nichts anders als die allen Baumzüchtern wohlbekannte Myrobolane. Der Name ist griechischen Ursprungs (myron = Saft, balanys = Eichel).*) Manchen Baumzüchtern ist die Myrobolane als Unterlage geradezu verhaßt, und auf alle Fälle ist es vorteilhafter, statt dieser die St. Julienpflaume zu genanntem Zwecke zu verwenden.

Pfaffenhofen. G. Sommer.

*) Mathieu schreibt im Nomenclator pomologicus: „Mirabolane".

II. Vereins-Angelegenheiten.

Stenographischer Bericht über den 1. Württ. Obstbautag in Schw. Hall am 1. September 1907.

(Schluß.)

Ich komme zum Schaden an den Früchten. Vor Beginn meines Vortrags wurden einige Butterbirnen an den Tischen verteilt, die ich heute früh unterwegs abgepflückt habe — hoffentlich wird dies nicht als Diebstahl betrachtet werden —, an denen die Wirkung des Fusikladiums zu sehen ist. Sie werden auf ihnen die bekannten Flecken deutlich beobachten. Das sind die Folgen der Schorfkrankheit, die bei den von ihr befallenen Früchten mehr oder weniger deutlich ausgeprägt sind und durch die die Früchte an Wert bedeutend verlieren. Sie werden unansehnlich, schrumpfen ein und sind vor allen Dingen kleiner als die gesunden Früchte; ihre Qualität verringert sich so, daß sie kaum mehr zu gebrauchen sind; ihre Haltbarkeit im Winter auf Lager ist ganz bedeutend geschmälert. Daß man natürlich eine derartig minderwertige Frucht nicht so leicht verkaufen kann, liegt auf der Hand.

Die Beschädigung durch das Fusikladium ist an sich schon groß, aber sie hat noch den weiteren Nachteil, daß die Früchte aufspringen. Durch die entstehenden Sprünge finden andere Pilze, besonders die Fäulnispilze ihren Weg und dadurch werden die die Früchte vernichtenden Schädlinge immer zahlreicher. Wer rechnen kann, der berechnet den Schaden, der ihm dadurch entsteht und er sorgt beizeiten für Abhilfe.

Nun kommen aber die Schorfpilze nicht nur an die Blätter und an die Früchte, sondern auch an die Triebe. Bei den Äpfeln ist dies zwar weniger der Fall, um so mehr aber bei den Birnen. Einzelne Sorten werden besonders gern betroffen. An den jungen Trieben zeigen sich schwarzgrüne Flecken, welche den sogen. Grind verursachen. Die Rinde springt auf und im Herbst sind die Triebe rauh und schorfig. Daß da im Winter die Triebe leichter absterben und erfrieren, ist eine allgemein bekannte Tatsache. Es entsteht, wenn die Triebe in größerem Maßstabe absterben

und eintrocknen, die sogen. Spitzendürre, die oft Veranlassung gibt, Birnbäume zu entfernen, die bei Gesundheit noch viele Jahre Früchte getragen haben würden.

Im Vorjahre haben wir einen so ausnahmsweise starken Befall unserer Früchte gehabt, wie wir ihn überhaupt noch nicht hatten. Es war ganz unheimlich, wie da die Bäume krank wurden. Im vergangenen Jahr kam der Segen von oben durch die feuchte und warme Witterung im Vorsommer, welche die Vermehrung des Pilzes überaus begünstigte. In diesem Jahr ist es wieder besser, weil wir einen trockeneren und kühleren Vorsommer gehabt haben.

Ich will nun dazu übergehen, Ihnen in kurzen Worten noch etwas über die Bekämpfungsmittel zu sagen. Das erste und hauptsächlichste, geradezu unerläßlichste Mittel ist das Spritzen der Bäume. Solange die Bäume noch in laublosem Zustand sind, kurz vor Beginn der Vegetation, wendet man zur Bespritzung eine dreiprozentige Kupferkalkbrühe an. Damit sind wir aber noch nicht fertig. Es ist nicht möglich, daß wir durch die erste Bespritzung die Pilze alle unschädlich machen. Deshalb muß zum zweitenmal gespritzt werden und zwar mit einprozentiger Brühe nach vollendeter Blüte. Mit dieser zweiten Bespritzung werden die Blätter und jungen Früchte vor einer weiteren Ansteckung geschützt. Aber auch damit ist in den meisten Fällen noch nicht alles getan. Wenn allerdings Trockenheit herrscht, ist die Gefahr geringer. Im allgemeinen gilt die Ansicht: je weniger wir Niederschläge haben, desto geringer ist die Verbreitung der Pilze. Aber wir dürfen uns dadurch nicht in Sicherheit wiegen lassen, und müssen mit großer Sorgfalt den Zustand unserer Bäume beobachten. Jedenfalls ist eine dritte Bespritzung und zwar ebenso wie die zweite mit einprozentiger Brühe 2—3 Wochen nach der zweiten oder bei Graswuchs gleich nach der Heuernte zu empfehlen und in den meisten Fällen sehr notwendig.

Es gibt außer der vorhin erwähnten Kupferkalkbrühe noch eine Menge Bekämpfungsmittel. Wenn einmal der Obstbauer so in die Enge getrieben ist, und er solche Hilfsmittel haben muß, dann sucht auch die Industrie ihm zu helfen. Nicht nur, damit dem Obstbau geholfen ist, sondern auch, daß der Industrie geholfen wird. (Sehr richtig!) Sie will auch leben. Der Redner nennt hier einige der bekannteren Mittel, welche gegen diese Krankheit angewendet werden können, u. a. auch Henfelder Kupfersoda und Kristallazurin. Aber es ist bei allen diesen Mitteln weit größere Sorgfalt geboten, als bei unserer einfachen Kupferkalkbrühe. Wenn wir diese neutral machen, d. h. genügend Kalk darin ist, so schaden wir niemals, wogegen wenn wir Kristallazurin und Henfelder Kupfersoda nehmen und so anwenden, wie es von der Fabrik vorgeschrieben wird, bei den Äpfeln schwere Schädigungen die Folge sein würden. Also man muß in dieser Hinsicht mit Vorsicht zu Werke gehen und es ist gut, wenn man zur Verdünnung 1/3 bis zur Hälfte mehr Wasser nimmt als in der Anweisung der Fabrik angegeben ist. Dadurch ist das Mittel etwas billiger, aber nur anscheinend; in Wirklichkeit kommt ein Baumbesitzer, wenn er eine größere Anzahl von Bäumen zu spritzen hat, billiger weg, wenn er die bewährte Kupferkalkbrühe verwendet, die er sich durch Kupfervitriol und Kalk selbst anfertigt. Es ist aber von Vorteil, wenn man das Kupfervitriol als Kristall und nicht in feinem Zustand kauft (gepulvert), damit man auch die Garantie hat, daß man es rein erhält. Die Auflösung des Kupfervitriols hat in einem hölzernen oder einem Gefäß aus Steingut zu erfolgen, niemals in eisernen oder blechernen Gefässen. Und nochmals, wer sparen will, wer mit dem Geld rechnen muß, der nimmt Kupfervitriol und Kalk!

Notwendig ist das Spritzen nur bei den Kernobstbäumen, bei Steinobst sollte nicht gespritzt werden und sind insbesondere Pfirsiche sehr empfindlich.

Ich komme auf einige weitere Abwehrmittel gegen das Fusikladium. Wir dürfen das Spritzen der Bäume mit Kupferkalk nicht als das einzige Mittel gegen die verheerende Krankheit betrachten. Es muß auch die Ernährung und die Pflege des Baumes mehr als dies bisher geschehen ist, beachtet und berücksichtigt werden. Es ist auf unserer Generalversammlung in diesem Frühjahr behauptet worden, das Spritzen der Bäume sei nicht notwendig, man soll zur Mistbrühe laufen und nicht zum Kaufmann. Es ist etwas Wahres daran. Ein gut ernährter Baum ist gegen Krankheiten weit widerstandsfähiger als ein schlecht ernährter und nur diejenigen Sorten machen eine Ausnahme hiervon, welche gegen die Krankheit sehr empfindlich sind. Die große Masse unserer Bäume können wir so ziemlich schützen, wenn wir gründlich und energisch düngen. In unseren Baumgütern auf Wiesen leiden alle Bäume bei der Trockenheit und weil sie oft zu dicht stehen, Nahrungsmangel. Die Feuchtigkeit kann nicht durchdringen. Die Konkurrenz der Wurzeln ist zu groß, dieselben können nicht genügend Nahrung finden, und die Bäume leiden Hunger. Ein Arbeiter, von dem man jeden Tag eine bestimmte Arbeit verlangt und dem man nicht gibt, was er zu seinem Unterhalt braucht, der läßt bald nach und zeigt sich seiner Arbeit nicht mehr gewachsen. Warum soll dies beim Obstbaum anders sein? Es ist heute verschiedenemal angeführt worden: düngen, düngen und nochmals düngen. Damit erhalten Sie die Bäume wider-

standsfähig und diese können die ihnen zugemutete Arbeit leisten.

Ein weiteres Mittel gegen die Schorfkrankheit haben wir im Umpfropfen. Wir haben eine Anzahl von Sorten, von denen wir bestimmt wissen, daß sie trotz guter Pflege von der Krankheit befallen werden. Wir können uns helfen, wenn wir diese Sorten mit anderen widerstandsfähigeren umpfropfen. Ich habe bei dieser Tätigkeit gute Erfahrungen gemacht. Im Umpfropfen haben wir ein ganz ausgezeichnetes Mittel. Nur müssen wir bezüglich der Sortenwahl die nötige Aufmerksamkeit und Vorsicht walten lassen. Der Redner gibt hierauf die im Jahr 1906 bei der Ausstellung als widerstandsfähig bezeichneten Sorten, und zwar sowohl der Äpfel, wie auch der Birnen bekannt, um dann auf die für empfindlich befundenen Sorten im einzelnen einzugehen, mit dem Bemerken, daß diese Liste das Ergebnis der Beantwortung der betreffenden praktischen Fragen auf der letzten Ausstellung ist.

Obgleich sich an der Lösung dieser Aufgaben nur verhältnismäßig wenige Aussteller beteiligten, ist die Lösung derselben doch von allgemeinem Interesse; es folgen hier zuerst die ausgestellten widerstandsfähigen Tafelobstsorten:

Tafeläpfel:

Baumanns Renette	Franz. Goldrenette
Transpar. v. Croncels	Muskat Renette
Jakob Lebel	Osnabrücker Renette
Öhringer Blutstreifling	Herzogin Olga
Schöner von Boskoop	Kleiner Langstiel
Charlamowsky	Lord Grosvenor
Hawthornden	Nathusius Taubenapfel:
Cellini	

Tafelbirnen:

Gute Louise v. Avranches	Boscs Flaschenbirn
Pastorenbirn	Clairgeaus Butterbirn
Gellerts Butterbirn	Doppelte Philippsbirn
Diels „	Williams Christbirn.
Amanlis „	

An Tafeläpfel- und Tafelbirnsorten, welche leicht von Fusikladium befallen werden, wurden folgende Sorten ausgestellt:

Tafeläpfel:

Oberdiecks Renette	Danziger Kantapfel
Gr. Casseler Renette	Boikenapfel
Luikenapfel	Gravensteiner
Weißer Winter-Calvill	Canada Renette
Goldparmäne	Spätbl. Taffetapfel.

Tafelbirnen:

Holzfarbige Butterbirn	Weiße Herbstbutterbirn
Liegels Wint. Butterbirn	Grumkower
Hardenponts W. Butterb.	Neue Poiteau
Winter-Dechantsbirn	Triumph v. Jodoigne.

Die Ergebnisse der letzten Ausstellung, so wertvoll sie sind, lassen natürlich noch kein endgültig abschließendes Urteil über die Widerstandsfähigkeit oder Empfindlichkeit der einzelnen Sorten zu. Es ist notwendig, immer weitere Erfahrungen zu sammeln und der Fragebogen, den wir im September herausgeben werden, wird uns in dieser Sache weitere wünschenswerte Klarheit bringen.

Es hat also jeder, welcher Obstbäume pflanzt, jeder der kranke Bäume hat, Mittel und Wege in der Hand, durch welche diese Bäume geschützt werden können. Wenn die nötige Sorgfalt und eine sachgemäße Behandlung beobachtet wird, nicht nur vom einzelnen, sondern von allen Baumbesitzern, so werden wir der in der Schorfkrankheit uns entstandenen Gefahr Herr werden. Aber jeder muß die als erprobt anzusehenden Mittel ausnützen; es hilft nicht viel, wenn einzelne es tun und andere alles hängen lassen. Gemeinsam muß der Feind bekämpft werden, wenn wir ans Ziel kommen wollen.

Auf eines muß ich noch aufmerksam machen, was ebenfalls zur Bekämpfung des Schorfs dient. Es ist die Vernichtung der Blätter im Herbst. Die Pilze überwintern an den im Herbst abgefallenen Blättern. Im Herbst müssen deshalb die Blätter zusammengekehrt und verbrannt oder vergraben werden. Es ist dies ganz besonders zu beachten, weil dadurch eine Menge Pilzsporen unschädlich gemacht werden. Manchmal werden diese Blätter zum Bedecken der Pflanzen, Rosen 2c. verwandt; es ist dies aber sehr unvorteilhaft, die Blätter müssen vernichtet werden.

Damit bin ich am Ende meiner Ausführungen. Sie erhalten nachher ein Flugblatt, das Ihnen alles, was ich Ihnen gesagt habe, zum dauernden Verständnis und zur Beachtung nochmals vor Augen führt. —

Herr Vorstand Fischer spricht dem Herrn Referenten im Namen der Versammlung den wärmsten Dank aus.

Ökonomierat Lucas: Daß ich mit den Ausführungen des Hofgärtners Hering einverstanden bin, habe ich schon dieses Frühjahr bekundet. Nicht so ganz aber bin ich mit dem Herrn Referenten einverstanden in Bezug auf das, was er über die fusikladiumfreien und die fusikladiumsüchtigen Sorten gesagt hat. Auch ich habe die Sortimente in der Ausstellung genau studiert und finde zu meiner größten Überraschung, daß der eine Aussteller eine Sorte als fusikladiumfrei, und daß ein anderer dieselbe Sorte als fusikladiumsüchtig ausstellt. Sie haben gehört von unserem verehrten Herrn Referenten, daß ein gesunder Baum bedeutend widerstandsfähiger ist, als ein kranker. Warum wollen wir dann nicht sagen, daß hier der Zustand des Baumes und

seine Ernährung sehr viel Schuld haben kann? Wir sind heute noch nicht soweit, daß wir mit Bestimmtheit sagen können: die und die und die Sorte sind ganz fusikladiumfrei. Wir wissen es nur von ganz wenigen Sorten. Es wäre das größte Unrecht, wenn wir ohne weiteres auf das Ergebnis, das die Ausstellung gezeigt hat, alle diejenigen Sorten, die heute als fusikladiumsüchtig bezeichnet worden sind, ausmerzen wollten. Ich erinnere nur an die Canada-Renette. Die dürfen wir nicht wegwerfen, die müssen wir kultivieren, denn sie ist eine vorzügliche Sorte. Der Gravensteiner ist bei uns ein Fremdling und liefert keinen großen Ertrag, aber lassen Sie sich sagen, wie das im Norden ist. In Mecklenburg, in Schleswig-Holstein, da ist diese Sorte zu Hause, aber auch dort hat sie Fusikladium und die Kenner sehen nach den Früchten, welche Fusikladium haben. Ja, das geht so weit, daß in manchen Fällen solche Äpfel, welche die charakteristischen schwarzen Fleckchen besitzen, den ganz reinen Früchten vorgezogen werden, weil die Käufer genau wissen, daß der echte Gravensteiner fusikladiumsüchtig ist und weil sie glauben, reine Früchte seien überhaupt keine echten Gravensteiner.

Aber wir wollen weiterfahren, fleißig unsere Bäume zu spritzen, und alles tun, um diese böse Krankheit, die ich, nebenbei bemerkt, für die schlimmste von allen Feinden des Apfelbaumes halte, ordentlich zu bekämpfen. Denn wenn wir Tafelobstbau treiben wollen, so ist vor allem Düngen notwendig, daß wir für schöne Früchte sorgen, und diese erhalten wir nur durch ein fleißiges Bespritzen unserer Apfelbäume. Aber Sie haben vorhin gehört, daß in diesem Jahr das Fusikladium weitaus weniger aufgetreten ist, als im vorigen Jahr — zu unserer allergrößten Freude. Es garantiert uns dies für das nächste Jahr die Hoffnung einer guten Apfelernte, vorausgesetzt, daß die übrigen Vorbedingungen eintreten. Denn gerade dadurch, daß unsere Bäume schön belaubt sind, wird auch die Verarbeitung des Saftes gut sein. Wir sehen, wenn sonst die elementaren Ereignisse günstig sind, einer guten Obsternte entgegen im kommenden Jahr. Einen anderen Feind haben wir in diesem Jahre erstmals sehr reichlich auftreten sehen; es ist dies die Monilia. Gewiß haben Sie alle schon beobachtet, daß in diesem Jahre merkwürdig viele faule Früchte auf den Bäumen hängen. Man hat sonst immer gesagt, es ist der Kaiser Alexander, und hat ihn verdammt, weil er so viele faule Früchte am Baum machte. Aber in diesem Jahr ist nicht nur der Kaiser Alexander mit Monilia, die heuer haust, behaftet. Ich möchte Ihnen empfehlen, alle diese faulen und angefaulten Früchte vom Baum zu nehmen und zu zerstören, sei es durch Vergraben, durch ins Wasser Werfen, in die Gülle Werfen oder auf irgend eine andere Art. Jedenfalls aber müssen sie vernichtet werden, damit die Pilzsporen sich nicht ablagern können, um im nächsten Jahr wieder aufzutreten. (Bravo!)

Oberamtsbaumwart Haller-Erzingen: Als Vertreter aus dem Bezirk Balingen und Vertreter und Vorstand des Vereins württ. Baumwarte möchte ich einige Worte sprechen. Herr Koppenhöfer hat den Vogelschutz angeführt und es ist zu empfehlen, daß wir die für uns so nützlichen Singvögel hegen und pflegen. Was den Schutz dieser für die Obstbaumzucht so nützlichen Gäste anbelangt, so ist es in erster Linie notwendig, gegen das Raubzeug Maßnahmen zu treffen. Wir haben in Balingen Schießprämien für das Raubzeug eingeführt. Es ist vielleicht von Interesse für Sie, zu erfahren, daß ein einziger Jagdpächter im vorigen Jahr 96 Mark ausbezahlt erhielt. Ich möchte diese Einrichtung allerwärts zur Nachahmung empfehlen.

Als nützlicher Faktor im Obstbau sind in erster Linie auch die Baumwarte zu betrachten. Sorgen Sie in allen Gemeinden für tüchtige Baumwarte! Wenn an der Spitze in den Gemeinden tüchtige Männer stehen, so wird dies von größerem Wert sein, als hundert Vorträge, die Sie halten lassen. (Sehr richtig!)

Was die von Herrn Hofgärtner Hering geschilderte Gefahr der Fusikladiumkrankheit anbelangt, so haben wir Maßnahmen gegen diesen Schädling jederzeit angestrebt. Unser Herr Regierungsrat Filser ist darauf ausgegangen, die Gemeinden zur Anschaffung von Spritzen zu bewegen, mit deren Hilfe gemeinsam vorgegangen werden soll. Es sind nur noch wenige Gemeinden, die keine Spritzen besitzen. Jede Gemeinde hat zur Anschaffung einen Beitrag erhalten. Diese drei Punkte bitte ich zu beherzigen und in Ihren Gemeinden und Vereinen für ihre Durchführung zu wirken. (Beifall)

Gugeler-Wangen-Stuttgart greift eine Wendung des Herrn Hofgärtners Hering heraus, die lautet, der Regen (gemeint war in diesem Zusammenhang der ausgiebige, mehr als reichliche Regen im vorigen Jahr) komme von oben, und knüpfte daran die Bemerkung, wenn der Regen von oben komme, so habe alles Spritzen und alle Maßnahmen gegen die Krankheit keinen Wert. Wir stehen also auf dem Standpunkt, daß wir anerkennen: mit unserer Macht ist nichts getan. Wenn unsere heutige Versammlung dies anerkennt, so glaube ich, daß weitere Schritte im Obstbauverein nicht beraten zu werden brauchen, da sie ja doch keinen Wert haben.

Vorstand Fischer: Ich bitte doch die Äußerung des Herrn Hofgärtners Hering nicht anders zu

deuten, als sie vom Herrn Redner gemeint war. Er hat die umfangreichste Selbsthilfe und zwar durch Spritzen empfohlen, etwas anderes bleibt uns tatsächlich auch gar nicht übrig.

Brugger-Schomburg: Wenn wir unsere Pflicht nicht tun, können wir auch vom Baum keinen Ertrag erwarten. Spritzen von unten und von oben, d. h. mit Kupfervitriol und mit Dungbrühe, das ist die Hauptsache. Wenn wir das Unsrige tun, wird der Baum auch das Seinige tun.

Gaupp-Waiblingen: Ich kann sagen, daß an Birnen bei uns angepflanzt sind: die frühe Wolfsbirne, die Champagnerbratbirne, die Kirchensaller Mostbirne, ein großes Sortiment, und sie sind alle gut. Von den Äpfeln pflanzen wir nur die besten weiter. Doch haben wir im Vorjahr von der Schorfkrankheit furchtbar viel zu leiden gehabt. Ich habe mir alle Mühe gegeben; ich habe gedüngt, gespritzt und alles getan, was man nur tun kann, sie sind aber gerade so befallen worden, wie die übrigen. Es ist einigermaßen begreiflich, da es das ganze Jahr geregnet hat. Der Obstbaum läßt sich mit dem Weinstock nicht vergleichen. Wenn der Weinstock gespritzt ist, ist auch auf einen Ertrag zu rechnen. Anders beim Obstbaum, es steht noch nicht fest, wann er gespritzt werden muß. (Zuruf: haben Sie es nicht gehört?)

Hofgärtner Hering: Ich habe vorhin erwähnt, daß das vorige Jahr ein Ausnahmejahr war. Aber auch in diesem Sommer kam der Regen von oben. Es ist im Vorjahr von oben viel Regen gekommen, und hat alle unsere Mühe vergeblich gemacht. Es ist noch mehr Obstbautreibenden so gegangen, wie dem Herrn Vorredner; damit muß man sich bescheiden.

Vorstand Fischer: Soviel ist sicher, wir müssen die Schorfkrankheit bekämpfen, so wie wir jede andere Pflanzenkrankheit bekämpfen müssen. Wie wären wir daran, wenn unsere Weingärtner nicht seit Jahren ihre Weinberge spritzen würden? Wir hätten in Württemberg und überhaupt in Deutschland keinen Weinbau mehr. (Sehr richtig!) Es liegt die Gefahr vor, daß es, wenn wir unsere Obstbäume nicht jetzt gegen das Fusikladium ernstlich zu schützen suchen, mit dem Obstbau gerade soweit kommt, wie mit dem Weinbau. Bevor wir in die Öffentlichkeit gegangen sind mit unseren Vorträgen und Vorschlägen, haben wir Berichte vom Lande einverlangt und erhalten. Dann haben wir gesagt, es ist notwendig, daß wir alarmieren. Und ich glaube, wir haben nicht zu früh, sondern eher zu spät unsere warnende und ratende Stimme erhoben.

Wirth-Oberstenfeld: Im Frühjahr habe ich gespritzt und es hat trotz der reichen Bespritzung die Krankheit anfangs Fortschritte gemacht. Auf einmal hat sie jedoch Halt und bis heute Halt gemacht. Der Redner bespricht die Wirkung der Bespritzung auf die einzelnen Sorten seines Baumgutes und kommt zu dem Schluß: es ist unbedingt notwendig, daß wir spritzen. Neuerdings sind wir ja zu der Ansicht gekommen, im unbelaubten Zustand zu spritzen, aber es muß später eine zweite und eine dritte Bespritzung folgen, wenn wir wirksam gegen die Krankheit einschreiten wollen.

Schleicher-Ilshofen: Ich möchte konstatieren, daß ich durch viele Jahre die Erfahrung gemacht habe, daß, sofern nicht zu spät gespritzt wird und die Kupferbrühe richtig zusammengesetzt ist, das Spritzen von dem besten Erfolg begleitet war. Wenn wir aber einen sicheren und nachhaltigen Erfolg erzielen wollen, so müssen Gemeinden, Amtskorporation und Private zusammenstehen und gemeinsam gegen den verheerenden Feind vorgehen. —

Schultheiß Fink-Gerstetten: Es ist jetzt glücklicherweise allgemein anerkannt, daß man, wenn die Obstbäume einen Ertrag liefern sollen, ihnen auch die richtige Nahrung durch geeignete Düngung geben muß; doch sind die Ansichten über den Zeitpunkt der Düngung noch verschieden. Die einen meinen, es sei am besten im Frühjahr zu düngen, die anderen halten die Sommerdüngung, wieder andere die Herbst- und Winterdüngung für die geeignetste. Die einen empfehlen Kunstdünger, andere Stalldünger, die einen im trockenen, die anderen im flüssigen Zustande. Ich möchte nun die Anfrage an die Herren Sachverständigen richten, ob das ganze Jahr hindurch, also jederzeit gedüngt werden darf, ob Gülle insbesondere jederzeit angewandt werden kann und ob dem Stalldünger oder dem Kunstdünger der Vorzug gegeben werden soll?

Ökonomierat Lucas: Ich möchte auf diese Anfrage antworten, daß die Bäume sowohl im Frühjahr als auch im Sommer, Herbst und Winter gedüngt werden können. Sowohl im blattlosen Zustand als auch zur Zeit der Blüte und des Früchtetragens kann die Düngung erfolgen. Größten Erfolg wird man immer mit der Sommerdüngung erzielen. Sie hat aber in flüssiger Form zu erfolgen, denn der Baum ist nicht imstande, trockene Nahrung in sich aufzunehmen. Trockene Düngung wird am besten im Herbst angewandt werden können. Sie löst sich dann während des Winters auf und wird im Frühjahr von dem Baum begierig aufgenommen werden. Die flüssige Sommerdüngung wird sofort von den Wurzeln aufgenommen und dadurch wird der Blütenansatz für das kommende Jahr in außerordentlicher Weise begünstigt. Auch im Frühjahr kann man düngen, wenn die Bäume voll von Blütenknospen stehen. Der Landwirt wird sich schon öfter an der herr-

lichen Blütentracht der Obstbäume entzückt haben, und wenn er dann 14 Tage, drei Wochen später hinauskommt, liegen die Blüten alle am Boden; es war der Ansatz ein gar geringer. Und wie erklären wir uns das? Nur dadurch, daß der Baum nicht genügend ernährt war. Der Blüte, die außerordentlich viel Nährstoffe gebraucht, fehlt die notwendige Zufuhr, dadurch fällt so vieles ab. Wenn Sie im März oder April, vor der Blüte, die Bäume tüchtig düngen, so wird eine dauernde Zufuhr von Nahrungsstoffen vorhanden sein und der Blütenansatz wird ein weit besserer werden. (Lebhafter Beifall.)

Brugger-Schomburg: Ich möchte nur noch mitteilen, wie die Düngung vom größten Obstgutbesitzer im Tettnanger Bezirk ausgeführt wird. Sie wird dort so ausgeführt, daß mittels eines Gespannes mit dem Pflug Furchen gezogen werden. Dann werden mit dem Güllenfaß die Furchen gefüllt. Den Winter über werden diese offen gelassen und im Frühjahr wieder gefüllt und später wird dann Kainit und Thomasmehl angewandt. —

Vorsitzender (Vorstand Fischer): Die Tagesordnung ist erledigt. Ich habe den Herren Referenten den herzlichsten Dank auszusprechen für die Arbeit und Mühe, die sie mit der Ausarbeitung und Erstattung ihres Referats gehabt haben. Ich habe Dank zu sagen auch den Herren, die sich an der Debatte beteiligten. Wie Herr Koppenhöfer, so möchte auch ich die Mahnung an Sie richten: treten Sie alle dem Württ. Obstbauverein bei! Sie dienen dadurch einer großen, gemeinnützigen Sache. Je mehr wir Mitglieder bekommen — der Stand unserer Mitgliedschaft ist ja heute schon ein sehr achtenswerter — desto mehr können wir für unsere Sache im ganzen Land wirken. Es sind sehr viel unter Ihnen oder Ihren Bekannten, denen es gar nicht darauf ankommen kann, 5 Mark im Jahr für eine so gemeinnützige Sache auszugeben, die im Interesse unseres lieben Heimatlandes angewandt werden. Wir wollen nun von der heutigen Versammlung die Überzeugung mitnehmen: auch die heutige Haller Tagung ist dem Obstbau förderlich gewesen. Wir wollen auseinander gehen mit dem Vorsatz, das, was wir gehört haben, zu beherzigen und weiter zu verbreiten.

Ich schließe den ersten Obstbautag. — Es sei angeführt, daß sowohl die Versammlung der Vertrauensmänner, als auch die öffentliche Versammlung einen durchaus anregenden, würdigen und imposanten Verlauf nahmen. Der Beweis ist geliefert (wie das auch aus den Berichten in der Tagespresse, Staatsanzeiger, Schwäb. Merkur 2c. zu ersehen war), daß der Gedanke der württembergischen Obstbautage, die jährlich nach Kreisen abwechseln, ein außerordentlich glücklicher war und gleich beim ersten Versuch glänzend eingeschlagen hat. Glückauf von der alten Salzstadt fürs nächste Jahr und den nächsten Versammlungsort!

Praktische Demonstrationen.

Nachdem am 23. Februar in unserem Pachtgarten in der Nähe des Eugensplatzes unter recht zahlreicher Beteiligung von Interessenten eine praktische Demonstration über die Behandlung größerer Bäume im Winter (Auslichten, Ausputzen, Stammpflege), sowie über den Winterschnitt von Formobstbäumen, durch die Herren Baumschulbesitzer Schlenker und Dederer, unter Leitung des Vereinsvorstandes, Gemeinderat Fischer, stattgefunden hatten, waren unsere Mitglieder im Märzheft zu den ersten praktischen Demonstrationen über den Schnitt der im Winter und Frühjahr 1906/07 neu gepflanzten Obstbäume in unsern neu erworbenen Gärten in Stuttgart und Cannstatt eingeladen worden. Der Garten I in Stuttgart ist ca. 1 Morgen groß und liegt im Gewand „Schliff" bei der äußeren Forststraße, südlich des Eisenbahndamms der Gäubahn. Er ist durch den Damm vor Nordwinden durchaus geschützt und eignet sich daher vorzüglich zur Kultur feineren Obstes. Die Bäume, z. T. schöne Formen, stammen aus dem Garten der Jubiläumsausstellung bei der Gewerbehalle und sind durchweg tadellos angewachsen (der größte Teil wurde im Dezember 1906 angepflanzt). Äußerst zahlreich hatten sich die Mitglieder und sonstigen Interessenten von Stuttgart und dessen weiterer Umgebung eingefunden, worunter auch einige für die Obstbausache sich lebhaft interessierende Damen. Der Vereinsvorstand führte in seiner Begrüßungsansprache aus, daß beabsichtigt sei, jedes Jahr einige Bäume in den verschiedenen Formen zu pflanzen, um im Herbst den so wichtigen Baumsatz und im Frühjahr den ersten Schnitt vorführen zu können, da gerade hierin noch viele Fehler gemacht werden. Unter der Leitung des Vereinsvorstandes nahmen nun Schreiber dieses und Herr Dederer an den verschiedenen Baumformen den ersten Schnitt vor, der in diesem Falle sich hauptsächlich dadurch von dem Schnitt schon länger sitzender Bäume unterscheidet, daß die Astverlängerungen, um einen kräftigen Holztrieb zu erzielen, verhältnismäßig kurz geschnitten werden, ferner muß bei der Stammverlängerung in der Regel auf die Bildung einer neuen Astserie verzichtet werden; das eigentliche Fruchtholz wird normal, wie im „Obst-

buch“ angegeben, geschnitten. Allzu reichlich angesetzte Blütenknospen müssen z. T. entfernt werden, da der Baum noch nicht so gut bewurzelt ist, um dieselben alle ernähren und die Früchte vollkommen entwickeln zu können. In eingehender Weise erklärten die Demonstrierenden den Zweck und Nutzen ihrer Manipulationen und beantworteten bereitwilligst zahlreiche Fragen der Teilnehmer. In seiner Schlußansprache dankte der Vorstand den Sachverständigen für ihre Mühewaltung und ermahnte die Anwesenden, im Laufe der Woche den Schnitt an den eigenen Bäumen zu versuchen. Es werde ihnen dabei noch manches unklar sein und könnten sie sich dann bei der am darauffolgenden Sonntag im Vereinsgarten in Cannstatt stattfindenden Demonstration sich Rat und Aufschluß holen.

Der Garten II beim Staigfriedhof in Cannstatt ist ebenfalls 1 Morgen groß, ganz eben gelegen, in ziemlich freier Lage. Die Bäume wurden anfangs Februar 1907 gepflanzt und stammen ebenfalls aus unserem Ausstellungsgarten. Auch hier ist mit Ausnahme eines größeren Birnspaliers*) alles recht gut angewachsen und läßt ein gutes Weitergedeihen erhoffen. Einige Birnpyramiden wurden im Frühjahr 1907 anläßlich einer Besichtigung des Gartens durch den Ausschuß fertig geschnitten. Die meisten Verlängerungen haben sehr kurz ausgetrieben und viele an den Endknospen Blütenknospen gebildet.

Wie im Garten I teilten sich auch hier Schreiber dieses und die Herren Baumschulbesitzer Schlenker und Dederer in die Ausführung der praktischen Demonstrationen; nachdem der Vereinsvorstand die Anwesenden (worunter sich viele aus den benachbarten Ortschaften, sowie den Oberämtern Eßlingen, Kirchheim, Ludwigsburg und Waiblingen, insbesondere eine Anzahl Gartenbauschüler von Hohenheim, eingefunden hatten), aufs freundlichste begrüßt hatte, führten die Demonstrierenden auch hier den Winterschnitt in sachgemäßer und leichtverständlicher Weise durch, indem das Fruchtholz reguliert und die Verlängerungen so zurückgenommen wurden, daß ein kräftiger Austrieb sicher erwartet werden kann. Es wurde dabei die Erhaltung des Gleichgewichtes unter den einzelnen Teilen des Baumes ganz besonders erläutert. In beiden Gärten sollen einige Bäume zur Probe ganz unbeschnitten bleiben, um den Vorteil eines mäßigen und zielbewußten Baumschnittes auch den Zweiflern klar vor Augen zu führen.

W. Hering.

*) Dieser Spalierbaum hatte im Juni v. J. noch keinen Austrieb, wurde dann herausgenommen, die Wurzeln frisch angeschnitten und hat infolgedessen noch kurze Triebe gemacht. Sein Weitergedeihen ist gesichert.

Obstbauwiederholungskurs für Baumwärter in Hohenheim 1907.

(Verspätet.)

Derselbe wurde von 31 Teilnehmern (darunter 8 Oberamtsbaumwarte) besucht und abgehalten in der Zeit vom 22.—27. Juli. Der Kursleiter, Herr Garteninspektor Schönberg, wußte die kurze Zeit zugunsten der Kursbesucher möglichst praktisch auszunützen. Vormittags wurde in der Gartenbauschule theoretischer Unterricht erteilt, nachmittags wurden in der Regel Demonstrationen abgehalten in den dortigen gut gepflegten Baumschulen, Baumgärten und Spalierobstanlagen. Lehrreich waren die im letzten Jahr von Herrn Sch. teils neuangelegten, teils umgeänderten Spalier- und Zwergobstanlagen, bei welchen der Grundsatz maßgebend ist: jede Kulturart für sich gepflanzt, nicht gar zu viel von einer Form, aber durchaus präzise Behandlung! Einteilung, Anpflanzung der verschiedenen Bäume, Sortenwahl, Pflege, Umpfropfen, Düngung und die verschiedenen Düngemittel wurden nach den neuesten Erfahrungen durchgesprochen, ebenso die Obsternte, Verpackung, Verwertung und die Kellerbehandlung des Obstmostes. Die verschiedenen Bekämpfungsmittel von Obstbauschädlingen und -Krankheiten, sowie die verschiedenen Spritzen wurden praktisch vorgeführt. Die praktische Taxation (Abschätzen) von Obstbäumen blieb ebenfalls nicht vergessen. Verschiedene Exkursionen wurden unternommen.

An den zwei Diskussionsabenden wurden die vielen Erfahrungen in ausgiebigster Weise ausgetauscht. Am letzten Abend sprachen die Kollegen Haller, Brugger und Wirth in beredten Worten über den großen Wert der Wiederholungskurse und der Baumwärtervereinigungen und brachten dem Herrn Kursleiter den gebührenden Dank dar.

So manches in früheren Kursen Gehörte wird wieder neu belebt und erst recht ausgebaut zur praktischen Verwertung. Man wird mit den neuesten Erfahrungen des Obstbaues vertraut. Jeder bekommt wieder mehr Lust und Liebe zum Obstbau und greift mit eifrigerem Mut wieder an die Arbeit. Auch der kollegiale Sinn wird gepflegt.

Zum Schluß sei allen denjenigen Behörden und Vereinen, welche zu der Veranstaltung und Förderung des Kurses beigetragen haben, insbesondere der Kgl. Zentralstelle für Landwirtschaft und dem Württembergischen Obstbauverein, welcher auch dieses Jahr wieder zehn Teilnehmern je eine Unterstützung von 10 Mk. zukommen ließ, herzlichster Dank gesagt.

Meidelstetten. Gekeler.

Bezirksobstbauverein Riedlingen. Am 23. Februar 1908 hielt der Verein seine Plenarversammlung im „Rosengarten" ab. Vorstand Schultheiß Schmid-Neufra begrüßte die Anwesenden, gab einen Rückblick auf die 4 Jahre des Bestehens und dankte für das Entgegenkommen von seiten des Landwirtschaftlichen Bezirksvereins, der Amtskörperschaft, des Württ. Obstbauvereins und der Kgl. Zentralstelle. Die Zahl der Mitglieder 280. Vereinsvermögen 353 Mk. 26 Pf.

Den Hauptanziehungspunkt bildete ein Vortrag des Herrn Wanderl. Brugger-Schomburg, der in dankenswerter Weise von dem Württembergischen Obstbauverein entsandt war, über das Thema: Wie sollen wir Obstbau treiben? Der Redner empfiehlt den Landwirten, den Obstbau nicht als Spielerei zu betrachten, sondern sich mit der Sache ernster zu befassen. Eine Überproduktion sei nicht zu befürchten, da ja jährlich für 60 Millionen Mk., ja sogar schon für 100 Millionen Mk. Obst in Deutschland eingeführt worden sei. Es seien noch so viele leere Flächen, wo mit Vorteil Obstbau getrieben werden könne, unter Berücksichtigung des guten Pflanzmaterials und richtige Sortenwahl. Auch seien noch sehr viele Hauswände leer, an denen mit Vorteil schönes Tafelobst gezüchtet werden könne.

Zum Schluß empfiehlt er den Beitritt zum Württ. Obstbauverein. Der Vorsitzende sprach dem Redner den verdienten Dank aus.

Binzwangen. F. Sailer jr.

Personalnachricht. Unserem Mitglied, Herrn Baumschulbesitzer Eichhorn in Ludwigsburg, wurde am 25. Februar d. J. der Titel: „Königlicher Hoflieferant" verliehen.

Druckfehlerberichtigung. In dem Bericht aus Eningen hat sich betreffs des Kunstdüngers ein Druckfehler eingeschlichen; es sollte selbstverständlich heißen: 1200—1400 Ztr. (Zentner) und nicht 1200—1400 Liter.

III. Literatur.

Le Traducteur, The Translator, Il Traduttore, Halbmonatsschriften zum Studium der französischen, englischen, italienischen und deutschen Sprache.

Diese Sprachschriften bieten hauptsächlich folgenden Inhalt: interessante Erzählungen, naturwissenschaftliche Aufsätze, Belehrungen über Länder- und Völkerkunde, Handel, Sitten und Gebräuche, entweder mit genauer Übersetzung oder mit Fußnoten. Neben dem Sprachstudium berücksichtigen sie auch die Aneignung ungemein wichtiger Sachkenntnisse. Besonders nützlich dürften die in jeder Nummer enthaltenen Gespräche sein, in denen die Umgangssprache berücksichtigt wird. Außerdem wird den Lesern Gelegenheit geboten, mit Ausländern zu korrespondieren. — Probenummern für Französisch, Englisch oder Italienisch kostenfrei durch den Verlag des „Traducteur" in La Chaux-de-Fonds (Schweiz).

Steiermärkischer Obstbauverein, Jahresbericht 1906. Graz, Verlag des Steiermärkischen Obstbauvereins 1907.

Rationeller Schnitt aller Obstbaumformen, Pfirsichschnitt und Weinschnitt, preisgekrönt mit der goldenen Medaille, mit 160 Abbildungen von Arthur Pekrun. 30—50 Tausend. Preis geheftet 1,20, geb. 2 Mk.; Verlag des „Erfurter Führers im Obst- und Gartenbau".

Die ausnehmend rasche Verbreitung des bekannten Buchs ist der beste Beweis, daß der Verfasser es verstanden hat, den richtigen Ton zu treffen. Und darauf kommt es an bei diesem an sich spröden Stoff, an dem sich schon viele mit weniger Glück, als es hier der Fall ist, versucht haben. Aber nur einer, der Praktiker durch und durch ist, konnte das schreiben. Aus der Erfahrung entstanden, gemeinverständlich und fesselnd geschrieben — das ist die Erklärung der raschen Verbreitung des Büchleins.

Illustrierter Taschen-Kalender 1908 für Bienenzucht, Obst- und Gartenbau, herausgegeben von J. Elsäßer, Lehrer in Zell bei Eßlingen. Verlag Ungeheuer u. Ulmer, Ludwigsburg.

Der wohlbekannte Freund im roten Röcklein, willkommen beim Imker und beim Gärtner, um ganze 60 Pfg. in jeder Buchhandlung zu haben.

IV. Monats-Kalender.

April.

Daß es, wie es auf der letzten Hauptversammlung des Württ. Obstbauvereins hieß, „vorwärts" geht's, das beweist auch die Statistik.

Die Bestandesaufnahme in Württemberg ergab für das Jahr 1907 gegenüber dem Vorjahr eine Zunahme der (ertragsfähigen) Apfelbäume um 47 705, der Birnbäume um 26 440, der Kirschbäume um 694 Stück, dagegen allerdings bei den Pflaumen- und Zwetschenbäumen eine Abnahme um 12 472 Stück. Von der Gesamtzahl der (ertragsfähigen) Obstbäume im Jahre 1907 mit 8 871 555 Stück (im Vorjahr 8 808 788) entfallen auf den Neckarkreis 2 736 098 Stück = 30,8 %, auf den Schwarzwaldkreis 2 016 479 Stück = 22,7 %, auf den Jagstkreis 1 995 001 Stück = 22,5 %, auf den Donaukreis 2 123 577 Stück = 24,0 %.

Das Obstjahr 1907 blieb ja bekanntlich leider unter mittel. Und dennoch, welch ein Geldwert steckt auch in dem Obstvertrag eines geringen Jahres!

Der Gesamtgeldwert des Obstertrags von 1907 berechnet sich zu 4 591 446 Mk. oder rund 4,6 Mill. Mk. gegen 7,6 Mill. Mk. im Jahr 1906, 13,4 Mill. Mk. im Jahr 1904 und 8,4 Millionen Mark im 10jährigen Durchschnitt 1897/1906. Trotz der hohen Obstpreise bleibt demnach der Geldwert der Obsternte des Jahres 1907 erheblich unter dem mittleren Geldertrag. Während im Jahre 1906, welches einen annähernd mittleren Geldwert der Obsternte zu verzeichnen hatte, in nicht weniger als 28 Oberamtsbezirken der Geldwert des Obstertrags je mehr als 100 000 Mk. betragen hatte, weisen im Jahr 1907 nur 12 Bezirke einen so hohen Geldwert auf, nämlich Böblingen (159 323 Mk.), Leonberg (135 165 Mk.), Stuttgart-Stadt (157 400 Mk.), Stuttgart-Amt (139 285 Mk.), Calw (175 559 Mk.), Freudenstadt (119 535 Mk.), Herrenberg (172 626 Mk.), Nagold (126 860 Mk.), Tübingen (109 525 Mk.), Ehingen (105 329 Mk.), Ravensburg (147 253 Mk.), Tettnang (184 568 Mk.). Nimmt man zu dem Geldwert des Obstertrags mit 4,6 Mill. Mk. noch den Geldwert des Weinertrags, der sich für 1907 zu 10,5 Mill. Mk. berechnet, hinzu, so erhält man als Gesamtwert der württ. Obst- und Weinernte des Jahrs 1907 15,1 Mill. Mk., gegen 33½ Mill. Mk. in dem guten Wein- und Obstjahr 1904 und gegen 19,4 Mill. Mk. in dem Durchnitt der 10 Vorjahre 1897—1906.

Es ist demnach der Mühe wert um den vaterländischen Obstbau, in guten Jahren selbstverständlich, aber sogar auch in geringen. Hoffen wir für 1908 getrost wieder auf ein gutes Obstjahr! Die geringen haben wir zur Genüge kennen gelernt. Und lassen wir nicht nach in der Arbeit in unsern Obstanlagen, vor allem in der Pflege unserer Bäume!

Mit Neupflanzungen von Obstbäumen machen wir jetzt Schluß und versäumen nicht, die jungen Bänme zu gießen und ihre Baumscheibe durch Düngerbelag feucht zu erhalten. Umpfropfen — Spaliere anbinden — Baumscheiben aufhacken und aufgehackt liegen lassen. — Schutzvorrichtungen bei blühenden Obstspalieren gegen Nachtfröste. — Schröpfen, wo die Rinde am Baum zu fest anliegt und sich ausdehnen sollte. — Im Obstkeller gilt es jetzt, um so sorgfältiger zu sichten und auszulesen, je weniger es der hochedlen Sorten werden. Zur Verfügung werden jetzt stehen: Boiken, Königlicher Kurzstiel, Baumanns R., Große Kasseler R., Orleans R., Champagner R. und noch einige andere; von Birnen der Große Katzenkopf. — Die Erdbeerpflanzungen sind zu lichten, so daß dieselben bei Monatserdbeeren einen Abstand von 30 cm, bei großfrüchtigen Sorten einen solchen von 50 cm haben. Die Beete jetzt auch bei Regenwetter tüchtig mit Latrine düngen. Das spätere Bedecken der Erdbeerbeete zum Schutze der Früchte soll nicht in der Zeit des Maikäferfluges geschehen. Dieselben legen mit Vorliebe ihre Eier unter diese Decke und bereichern dadurch den Garten an gefräßigen Maikäferlarven (Engerlingen), welche die zarten Wurzeln abfressen. Was also für den Mai zu merken wäre. Im übrigen werden jetzt die noch nicht gemachten Aussaaten aller Kohlarten, Gelbrüben, Möhren, Salatrüben, Wurzelarten, Zwiebeln, Kopfsalate, Spinat, Erbsen, Radies und

Rettich beendet werden. Frühkartoffeln werden gepflanzt. Um recht früh Gurken zu haben, werden 3—4 Korn in einen Blumentopf gelegt, ins Mistbeet oder ins Zimmer gestellt und wenn keine Fröste mehr zu befürchten sind, mit dem Ballen ins Freie gepflanzt; ähnlich auch für Kürbisse und Melonen. Spargel werden gepflanzt, Meerrettigsetzlinge gesteckt. Die jetzt aufgegangenen Porree (Lauch) und Sellerie pikieren, um kräftige Pflanzen zu erzielen. Esdragon, Sauerampfer, Schnittlauch, Thymian, Lavendel werden geteilt und verpflanzt. Für stark zehrende Gewächse, Kohl, Rüben, Kopfsalat, wird der Boden kräftig gedüngt, für andere Aussaaten, wie Erbsen, Bohnen, Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln halte man vorjährig gedüngtes Land bereit, da frischer Dung den Fruchtansatz nicht fördert und die Früchte weniger schmackhaft werden.

Im Blumengarten Rasen ansäen (natürlich bloß wenn kein Frost), Koniferen pflanzen, die Rasen aufdecken. Für Aussaat und Heranzucht junger Pflanzen für die zu bepflanzenden Blumenbeete sorgen. Wenn nicht schon im März geschehen: Levkojen, Astern, Phlox, Petunien, Lobelien, Mimulus, Antirrhinum, Hahnenkamm, Chinesernelke, Gaillardia, Reseda, Pyrethrum, Ricinus, Salvien, Verbenen, Zinnien, Nikotiana usw. ins Mistbeet säen, wo keines vorhanden, in Holzkästchen oder in Blumentöpfe. Aussaat in sandige Komposterde (der Samen so dick mit gesiebter Erde bedeckt, als er stark ist). Lobelien, Mimulus, Petunien, überhaupt alle feinen Samen werden nicht bedeckt. Bis zum Keimen halte den Samen mäßig feucht und schattig; Levkoyen ziehe man auf dieselbe Weise wie die Kohlarten. Topfpflanzen umpflanzen.

V. Schädlings-Kalender.

April.

Möglich, sogar wahrscheinlich, daß man schon jetzt an besonnten Stellen der Obstbäume die bereits ausgeschlüpften Raupen des Ringelspinners (Württ. Obstbuch, S. 173) trifft. Bei regnerischem Wetter sitzen sie in den Astwinkeln.

Manchmal hört man klagen, daß bei den Umpfropfungen die Edelreiser sich nicht regen, sondern zugrunde gehen. In der Zeitschrift des luxemburgischen Obstbauvereins war darüber zu lesen:

Der Urheber dieser Schäden ist der braune Blattfüßler oder Schmalbauch (Phyllobius oblongus L.). Er ist ein kleiner hellbrauner oder auch dunkelbrauner Rüsselkäfer, ca. 4—6 mm lang, bei 2,5 mm Schulterbreite, mit dickem, stumpfem Rüssel und mit ziemlich langen, grauen Haaren bekleidet. Etwa von Mitte April an erscheinen die Käferchen, welche die Knospen anfressen, die Edelreiser und die jungen, eben erscheinenden Triebe benagen. Während dieser zerstörenden Arbeit bohrt das Weibchen Löcher in die Knospen der Blütenstiele und legt seine Eier hinein; die aus diesen schlupfenden Lärvchen bohren sich tiefer in ihre Geburtsstätten ein und fallen dann in der Regel mit diesen zu Boden, in welchem sie sich dann nach etwa 2 Wochen verpuppen und als Käfer überwintern. Besonders in Baumschulen verursachen dieselben bei starkem Auftreten großen Schaden. Als Bekämpfungsmittel können verschiedene genannt werden. Mancher suchte in den letzten Jahren seine Edelreiser vor diesem Feinde zu schützen, indem er den Pfropfkopf mit den Edelreisern mit feinmaschigem Rideauxstoff umband und dieses bis zum Austriebe der Edelreiser daran beließ. Ferner kann das öftere Abklopfen der befallenen Bäume auf untergelegte Tücher bestens empfohlen werden. Bei dem Abklopfen lassen sich die Käfer sofort wie tot zur Erde fallen. Dieselben werden alsdann eingesammelt und im Feuer aufgehoben. Das Bestreichen der Edelreiser mit einem Lehmbrei leistet ebenfalls gute Dienste. Auch ein öfteres starkes Bespritzen mit kaltem Wasser entzieht viele Schädiger ihrem Wirkungskreis.

Wenn man jetzt den Boden unter Stachel- und Johannisbeeren leicht aufhackt, so kann man die Raupen des Stachelbeerspanners (Harlekin), die gerne unter dem abgefallenen Laub ihre Winterruhe halten, erwischen und vertilgen.

Sonst noch: Abklopfen von Raupen und Käfern, Erneuerung des Kalkanstrichs an Stamm und Ästen gegen die Blattläuse. —

Auch einmal wieder: „Was man nicht töten soll!“ In Frankreich enthalten die Schulbücher Belehrungen über die Nützlichkeit mancher Tiere, die vielfach getötet werden, die man aber nicht töten solle. Es heißt darin: Igel. Lebt meistens von Mäusen, kleinen Nagetieren, Erd- und Wegschnecken und Engerlingen — Tieren, die dem Ackerbau schädlich sind. Tötet daher keinen Igel! Kröte. Eine wahre Gehilfin des Landmanns. Jede vernichtet 20—30 Insekten in der Stunde. Tötet die Kröte nicht! Maulwurf. Er verzehrt unablässig Engerlinge, Larven, Raupen und andere den Ackerbau schädigende Insekten. Keine Spur von Pflanze wurde jemals in seinem Magen gefunden. Tötet den Maulwurf nicht! Vögel. Jede Provinz hat alljährlich große Verluste durch die Insekten. Vögel sind die einzigen Feinde derselben, welche imstande sind, tüchtig aufzuräumen. Sie sind die großen Raupentöter und Gehilfen des Ackerbaues wie der Obstzucht. Tötet die Vögel nicht! Marienkäferchen. Diese sind die besten Freunde der Feldbauer und Gärtner, indem sie Blattläuse auf den Gewächsen in Menge verzehren. Tötet die Marienkäferchen nicht!

Was die Vögel betrifft, so haben wir für passende Nistgelegenheit zu sorgen. Meisen, Spechte, Stare, Rotschwänzchen, Fliegenschnäpper 2c. nisten am liebsten in Baumlöchern, welche aber in geordneten Baumpflanzungen nur selten vorhanden. Man soll ihnen deshalb Ersatz bieten, indem man passende Nistkästen verfertigt und auf den Bäumen befestigt. Diese werden von den Vögeln gerne bezogen. Wer Lust und Zeit hat, kann sich so manche stillvergnügte Stunde schaffen, wenn er in seinem Garten an einem Standpunkte, den er von seinem Arbeitsraume aus gut übersehen kann, Nistkästchen anbringt. Er bekommt so Gelegenheit, das Leben und Treiben der munteren Vögelein zu beobachten, und er wird sicher manch Interessantes dabei finden. —

Zum Schluß einen schönen Brauch, über den der Abgeordnete Quenzer im badischen Landtag (Sitzung 7. März 1908) wie folgt sprach: „Ich möchte auf eine Einrichtung hinweisen, die schon lange in den Vereinigten Staaten besteht und von der ich annehme, daß sie zur wirtschaftlichen und moralischen Hebung unseres Volkes beiträgt. Ich meine den an den Schulen dieser Staaten bestehenden Vogel- und Baumtag. An diesen Schulen gibt es im Jahr einen Tag, der der Vogelwelt gewidmet ist und an dem den Kindern die Bedeutung der Vögel für den Menschen und die Natur gezeigt und die Kinder gelehrt werden, sich der Grausamkeiten an diesen Wohltätern und Freunden der Landwirtschaft zu enthalten und die Vogelwelt nicht zu schädigen. Ein anderer Tag ist dem Baum gewidmet, dessen Bedeutung in allen seinen Arten den Schülern zur Kenntnis gebracht wird. Ich glaube, auch an unsern Schulen sollte man solche Tage einrichten; sie wären keine verlorenen, sondern ein Frühlingsfest für unsere Jugend.“ —

VI. Brief- und Fragekasten.

Antworten auf die Frage des Obstbauvereins Metzingen betr. „Umpfropfen von Knausbirnbäumen“ (Obstbau Nr. 2, S. 30).

1. Das Umpfropfen von Knausbirnbäumen ist nach meinen Erfahrungen nur dann von Erfolg begleitet, wenn dieselben nicht zu alt sind d. h. wenn sie noch Jahrestriebe bilden oder, wie es bei Knausbirnbäumen häufig der Fall ist, im Innern der Krone noch Wasserschosse treiben. Hinsichtlich der Sortenwahl ist darauf Rücksicht zu nehmen, daß man keine Sorte wähle, die sich durch schwaches Wachstum auszeichnet, da solche Sorten auf dieser Unterlage sich bald erschöpfen und absterben; auch keine solche Sorten, die von Natur aus schon Neigung zur Schorfkrankheit haben, wie Großer Katzenkopf, dann Pastorenbirne, Pomeranzenbirne von Zabergäu u. a. m. Zur Veredelung (Umpfropfen) verwende ich schon seit Jahren mit sehr gutem Erfolg: Luxemburger Mostbirne, Gelbmoster

Bergbirne und oberösterreichische Weinbirne. Sämtliche zeichnen sich durch gesunden kräftigen Wuchs aus, sind früh und sehr reichtragend und liefern ein vorzügliches Getränk. Werden die zum Umpfropfen vorgemerkten Bäume noch rechtzeitig abgeworfen und das Umpfropfen frühzeitig ausgeführt, so hat man volle Garantie für gutes Gelingen der Veredlung.

Hergatz i. Allgäu.

Mich. Kresser, Baumgärtner.

2. Im Jahr 1902 pfropfte ich einen etwa 60jährigen Knausbirnbaum mit der Pastorenbirne um. Diese machte im Pfropfjahr bis zu 1 m lange Triebe. Im folgenden Jahr ließ der Wuchs bedeutend nach. Nun wurde dem Baum eine gründliche Düngung mit Latrine gegeben. Auf diese Düngung wuchs der Baum sehr kräftig und hat im vergangenen Jahr einen namhaften Ertrag abgeworfen. Auf diese Erfahrung hin empfehle ich die Pastorenbirne zum Umpfropfen alter Knausbirnbäume, denen nach dem Pfropfjahr eine gründliche Düngung mit flüssigem Dünger zu geben ist.

Cannstatt.

W. Heermann, Baumwart.

3. Ich habe in meiner allerdings erst 14jährigen Praxis etwa 60—70 Knausbirnbäume umgepfropft. Am meisten habe ich da aufgepfropft: Große Rommelter, Schweizer Wasserbirn, Kirchensaller Mostbirn, Träublesbirn, Masselbacher Mostbirn und Dornbirn — und zwar mit sehr gutem Erfolg. Nur die Träublesbirn wird bei uns auf der Höhe des Welzheimer Waldes zu spät reif. Die Bäume mögen ein Alter haben von 45—70 Jahren. Sämtliche Sorten haben schon recht schön getragen und so auch voriges Jahr wieder. Ein Landwirt in meiner Nähe teilte mir diesen Herbst erfreulicherweise mit, daß er ein schönes Quantum Obst verkauft habe (meist Birnen) und das habe er mir zu verdanken, weil ich ihm auf seine Knausbirnen etwa 25 Stück) solche tragbare Sorten aufgepfropft habe. Es sind bekanntlich lauter gute Mostbirnen. Eine Tafelbirne ist auch dabei. Dieselbe ist bei uns am meisten verbreitet, sie hält bis Februar, die Frucht ist groß, flaschenförmig, es ist die Dornbirn. Sie eignet sich wegen ihres etwas hangenden Wuchses besser für größere Bäume.

Seiboldsweiler b. Welzheim.

Friedr. Müller, Baumgärtner.

4. Ich habe seit etwa 10 Jahren auf Knausbirnen mit gutem Erfolg als Spezialsorte die Albrechts-Mostbirne verwendet und kann diese meinen Kollegen aufs beste empfehlen. Dieselbe wächst stark und trägt im 4. Jahr, oft sogar im 3. Jahr, sehr schöne Früchte. Zweige können von mir bezogen werden.

Altensteig.

Ludwig Walz, Gärtner.

VII. Kleine Mitteilungen.

Dünger aus der Luft. In der Februarsitzung des D. Landw. Rats in Berlin, der auch der Kaiser anwohnte, sprach Generaldirektor S. Eyde aus Christiania unter Vorführung von zahlreichen Lichtbildern über die Bedeutung des Salpeters für die Landwirtschaft und gleichzeitig über die seit kurzer Zeit in Norwegen betriebene Herstellung des Salpeters aus dem Stickstoff der Luft. Salpeter ist, so führte der Redner aus, einer der wichtigsten Düngstoffe; die deutsche Landwirtschaft allein verbrauchte im Jahre 1906 450 000 Tonnen Salpeter im Werte von 100 Mill. Mark. Der Salpeter wird zurzeit ausschließlich aus Chile bezogen, er findet sich daselbst im Erdreich eines ausgedehnten Distriktes aufgespeichert und wird durch Auskochen der Erde und Einstampfen der gewonnenen Lauge dargestellt. Die chilenischen Lager gehen in absehbarer Zeit ihrer Erschöpfung entgegen, es ist daher sehr wichtig, Salpeter künstlich herzustellen zu können. Seit dem Beginn des 20. Jahrhunderts sind zu diesem Zwecke Methoden ausgearbeitet worden, von welchen die ersten industriellen diejenigen von Birkeland und Eyde sind. Diese beruhen darauf, daß in eigenartig gestalteten Öfen atmosphärische Luft mit Hilfe elektrischer Flammen kurze Zeit auf sehr hohe Temperaturen erhitzt wird. Dadurch verbrennt der Stickstoff der Luft, d. h. er verbindet sich chemisch mit dem Luftsauerstoff. Das dabei zunächst entstehende

Stickoxyd verwandelt sich bei Gegenwart von Wasser schließlich in Salpetersäure. Um diesen Vorgang zu begünstigen und auszunutzen, werden die elektrisch behandelten Gase durch mächtige Granittürme geleitet, in welchen ihnen Wasser entgegenfließt. Dieses nimmt die gebildete Salpetersäure auf, welche schließlich, an Kalk gebunden, in der Form von Kalziumnitrat oder „Norge Salpeter" als Dungstoff in den Handel gebracht wird. Derselbe hat sich bei landwirtschaftlichen Versuchen als ein dem Chilisalpeter ebenbürtiges und in manchen Fällen, z. B. bei der Düngung von Rübenfeldern, sogar als überlegenes Produkt erwiesen. Die Herstellung künstlichen Salpeters aus Luft ist gegenwärtig so durchgearbeitet, daß die herstellende Industrie auf diesem Gebiete einer großen Zukunft entgegengeht. Schon jetzt beträgt das in dieser Industrie festgelegte Kapital über 50 Mill. Mk. Besonders geeignet ist für die Industrie Norwegen, das einen großen Reichtum an sehr bedeutenden Wasserkräften besitzt. Der Redner beschrieb zum Schlusse die von ihm und seinen Mitarbeitern geschaffene auf die Wasserkraft des Svaelgfos gegründete Anlage, in welcher etwa 40 000 P. S. zur Anwendung kommen. — Wir verweisen bei dieser Gelegenheit auf den Artikel: „Der Luftstickstoff und die Pflanzen" im „Obstbau" 1904, August, S. 121 ff.

Zum Obstbau in Kiautschou. Die dortige deutsche Forstverwaltung hat nicht nur größere Strecken Landes aufgeforstet, sondern ist auch fortwährend bemüht, durch Studium der botanischen Verhältnisse des Schutzgebiets neue, passende und industriell verwertbare Pflanzen zu besorgen. So hat sich denn unter der chinesischen Bevölkerung schon eine große Nachfrage nach Edelreisern besonders von Äpfeln und Birnen gezeigt, welche den Wert der Obstausfuhr auf das Zehnfache steigern können. Denn wirklich gutes Obst ist bis jetzt in China nur an ganz wenigen Stellen zu finden. Der Bedarf wird noch immer vorzugsweise von Kalifornien her gedeckt.

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **solange der Vorrat reicht, unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar.

Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, oder an den Schriftführer, Hofgärtner **Hering**, Stuttgart, zu richten.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 II, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 9—12 Uhr vorm. und 1½—4 Uhr nachmittags.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.

✱ Vermorel-Baumspritze ✱

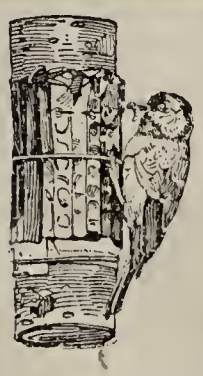
mit **Bambusrohren** von 1½—6 m Länge.

Eugen Reisser, Kgl. Hofl.,
Stuttgart, [22
Tübingerstraße 13, im Deutschen Haus.
Alleiniger Vertreter der Fabrikate „Vermorel".

Ia. kaltflüssiges

Baumwachs

langjährig bewährte Marke
per Kilo 1 Mk. 20 Pf.
empfiehlt [36
Carl Grünzweig, Esslingen a. N.



So zart und buttergleich
bei jeder Temperatur
wie [1
Lauril-
Baumwachs
W. Z. 50264
streicht sich kein anderes.

Leichteste, reinlichste Arbeit
:: Sparsamster Verbrauch ::

50 gr	125 gr	¼ kg	½ kg	1 kg	5 kg
M.—.15	—.25	—.50	—.90	1.60	7.—

In allen bess. Samenhandlungen erhältlich.

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Fabrik für Pflanzenschutzmittel.

Koniferen, verpflanzte, mit Ballen, Blau- u. Silbertannen, Schwarzkiefern, Weymouthskiefern, Thuja globosa, Chamaecyp. plumosa, Abies nordmanniana. Näheres auf Anfrage. [34
Adolf Feyerabend, Ludwigsburg.

Fahrbare Baumspritze

System Held

garantiert tadellos arbeitend und gut erhalten — 1 Frühjahr im Gebrauch — ist billig zu verkaufen bei
25] **Emil Schütz, Pforzheim.**

Erst-klassiges Material.

Solideste Konstruktion.

Kennzeichen die **Holder-Spritzen**

Unser neuer Katalog über alle Arten Spritzen u. Geräte für Obst-, Wein- u. Gartenbau ist erschienen. Reich illustriert. Zusendung erfolgt bei Bezugnahme auf diese Zeitung gratis u. franko.
Gebr. Holder, Metzingen
(Württ.), Maschinenfabrik. [24

Wilh. & Chr. Berger

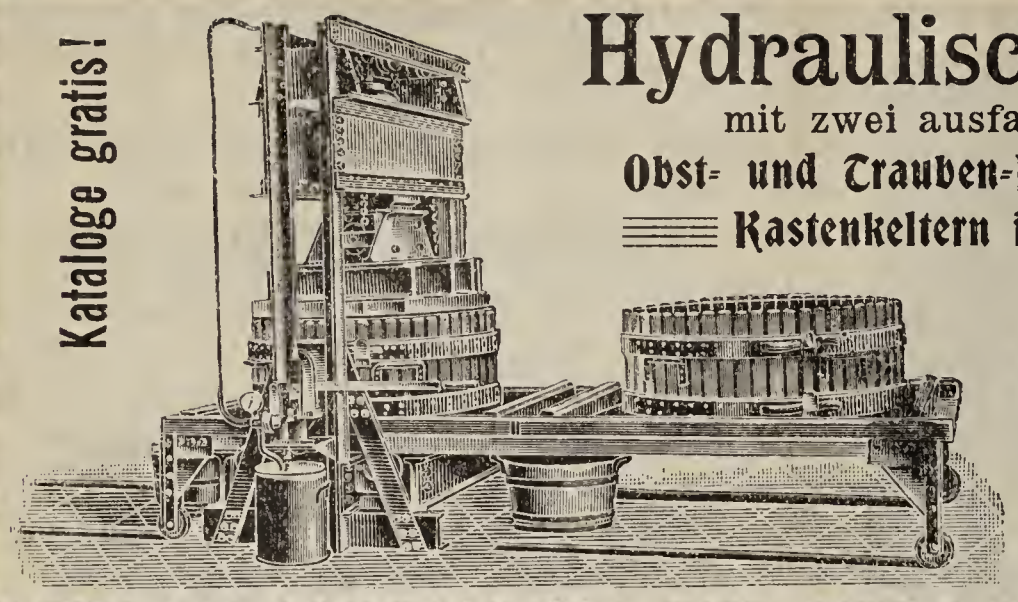
Stuttgart Werkzeugfabrikanten Torstr. 13

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie: **Baumsägen, Baumscharren, Raupen- und Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer, verstellbare Gartenleitern etc.**

Geräte für Feld- und Gartenbau wie: **Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, verstellbare Wegeschippen, Rechen** (auch verstellbare), **Grab- oder Wiesenhauen, Gartenwalzen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.** [4

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise.
Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Kataloge gratis!



Hydraulische Pressen

mit zwei ausfahrbaren Körben.

Obst- und Trauben-Mühlen, Rundkeltern,

Kastenkeltern in allen Grössen.

Unerreicht in Leistung und Güte.

Ph. Mayfarth & Co.

Frankfurt a. M.

18] und

BERLIN N., Chausseestr. 8.

Schacht's Obstbaum-Karbolineum

Marke A für unbelaubte Bäume; Marke B für belaubte Bäume, Weinreben ꝛc.
3 Kilo-Blechflasche Mk. 1.80., 5 Kilo-Blechflasche Mk. 2.50., 10 Kilo-Blechflasche Mk. 4.50.

Sämtliche Düngemittel für Garten und Feld

Peru-Guano, Chilisalpeter, Hornmehl, Hornspäne, Superphosphate, Thomasmehl, Knochenmehl, Kalisuperphosphat, Kainit, Kalisalze, Ammoniak, Heurecka, Prof. Wagners Pflanzennährsalze etc.

jedes Quantum, in Originalsäcken und im Anbruch zu billigsten Preisen.

Prima holländischen Torfmull in Ballen und im Anbruch.

Heufelder Kupfersoda, Kreosolseifen-Erdöl „Halali", Unkrauttod für Getreidefelder. Raupenfackeln, Gartenspritzen, Schwefelapparate etc.

Versand ab hier unter Nachnahme. [16

Albert Schöck, Stuttgart.

Sophienstr. 14, Ecke Gerberstraße. **Telephon 2811.**

Dietterlein'sche Baumschule

Kunstgärtnerei und Samenhandlung

REUTLINGEN

empfiehlt: Ia. Qualität **Apfel-, Birn-Hoch- u. Halbhochstämme, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. Büsche; Himbeeren, Erdbeeren** in den besten Sorten; **Rosen,** Hoch- u. Halbhochstamm und nieder, gute ältere u. neueste Sorten; **Ziergehölze, Koniferen, Blumenzwiebel, Stauden u. Knollengewächse, Blumen- u. Gemüsesamen,** sowie sämtliche Gärtnerei-Artikel und stehen Preisverzeichnisse. zu Diensten. [35

Raupenleim,

monatelang klebend, zum Fang der **Rüsselkäfer, Spargelfliegen** etc., 4 kg-Poststt. Mk. 3.75., 12 kg-Eimer Mk. 11.—., 22 kg-Eimer Mk. 20.—.

Neuheit! Rüsselkäferfangstreifen, sehr praktisch, pr. 100 m Mk. 3.—.

Baumwachs, kaltfl., 1 kg-Büchse Mk. 1.50. [23

Bonn-Poppelsdorf. Emil Böringer.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Eußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

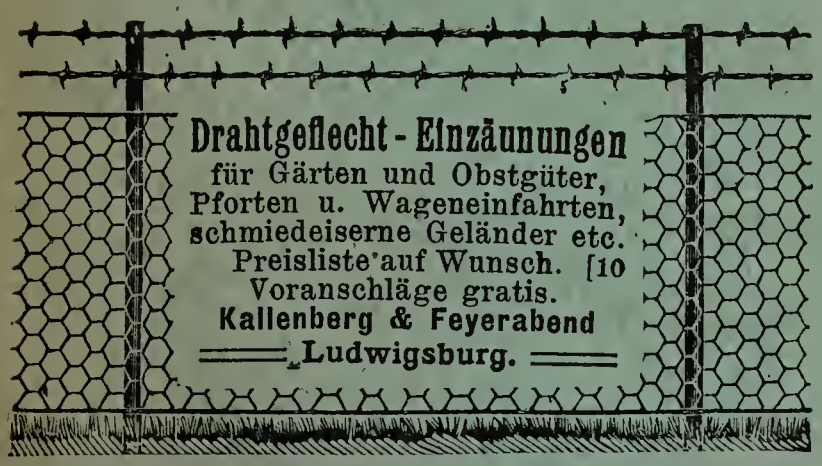
Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", *M.* 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", *M.* 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", *M.* 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.



Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

Ia. Holl. Torfstreu
Ia. Holl. Torfmull
Holzwolle, Sägmehl
liefert prompt und billigst [40
C. Ramge, Heilbronn.

Preisverzeichnis gratis und franko [9

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

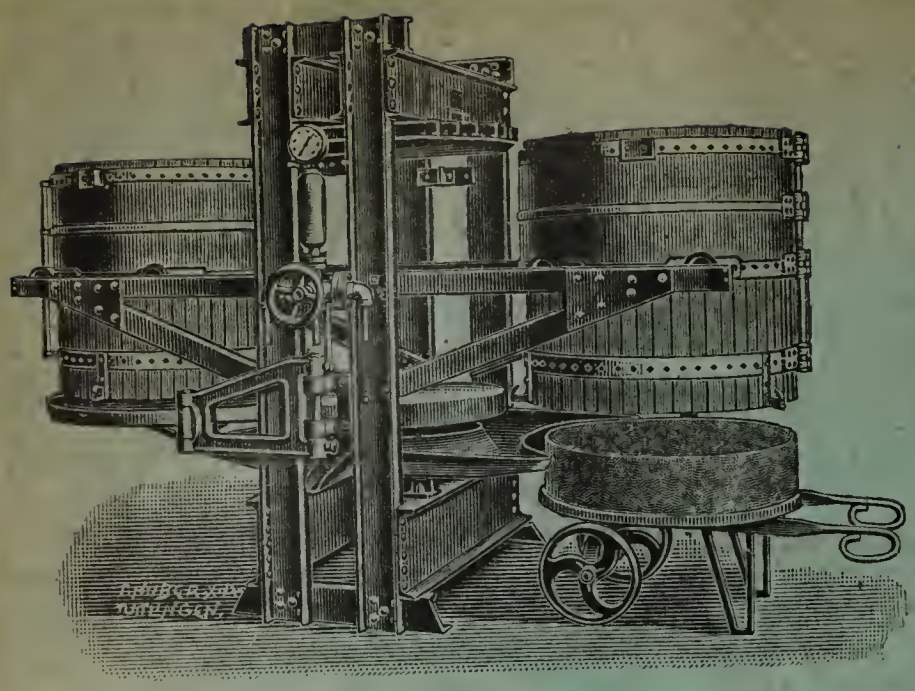
8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

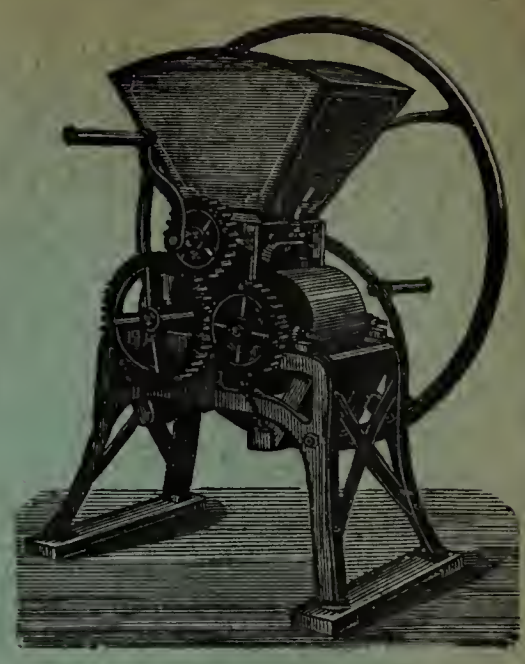
Amlishagen b. Gerabronn.

Obstbäume

in sehr schöner Qualität und in den **bewährtesten Sorten.** — Hochstämme, Halbhochstämme, Spaliere, Pyramiden, Kordon- u. Buschform — **Alleebäume,** als **Ahorn, Ulmen, Akazien, Kastanien** u. **kanadische Pappeln, Ziersträucher, Rosenbäumchen,** in nur vorzügl. Sorten, **Beerenobststräucher, Johannis- u. Stachelbeerbäumchen, Waldpflanzen** 2c. empfiehlt zu billigen Preisen. Kataloge stehen gratis und franko zu Diensten.

E. Roll,
2a] Schultheiß u. Baumschulenbesitzer.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Telephon No. 3 [27

Spezialfabrik für

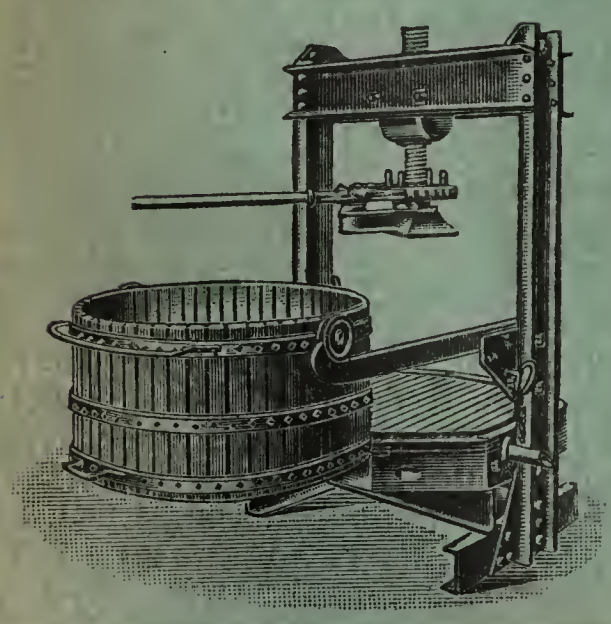
Obst-, Wein- und Beerenpressen

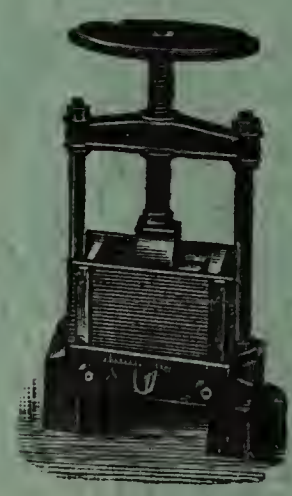
D.R.-Patent No. 113834.

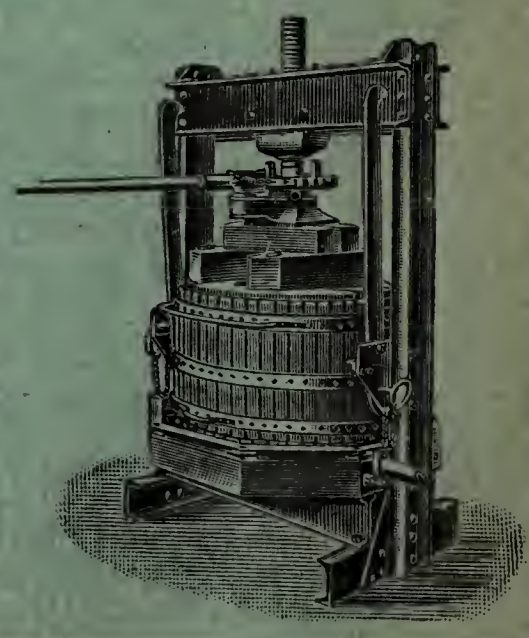
Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.







Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

XXVIII. Jahrgang. № 5. Mai 1908.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von
Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Einladung zum Familienausflug und zur praktischen Demonstration. — I. Praktischer Obstbau: Aus der Erfahrung. Eine Illustration zur Baummarktfrage. Zum württ. Obstbau in alter Zeit. Obstpflück-Federhaken. Parthenokarpie. — II. Vereins-Angelegenheiten. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: Mai. — V. Schädlings-Kalender: Mai. — VI. Brief- u. Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3200) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10 %, bei 12maliger Aufnahme 25 % Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch **W. Kohlhammer, Stuttgart.**)
1908.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Cocosfaserstricke

Raffiabast, prima Qualität.

Baumharz zum Pfropfen, in Kübel von 1/8, 1/4, 1/2 Zentner. **Bindfaden, Packstricke** jeder Stärke, **Packleinwand** in versch. Breiten, **Hängematten, Mostpreßtücher** sowie sämtl. Seilerei-Artikel empfehlen billigst. Versand nach auswärts.

Gebrüder Kocher, Bärenstr. 4.

17] **Stuttgart.**

Koche auf Vorrat

mit **Original-Weck**
Einrichtungen zur
Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Einfach, solide, zuverlässig!
sind [31

Weck's Apparate

Von epochemachender Bedeutung für die
Küche aller Länder!

Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift kostenlos ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von

J. Weck, Ges. m. b. Haftung,
Oeflingen, Amt **Säckingen** (Baden).

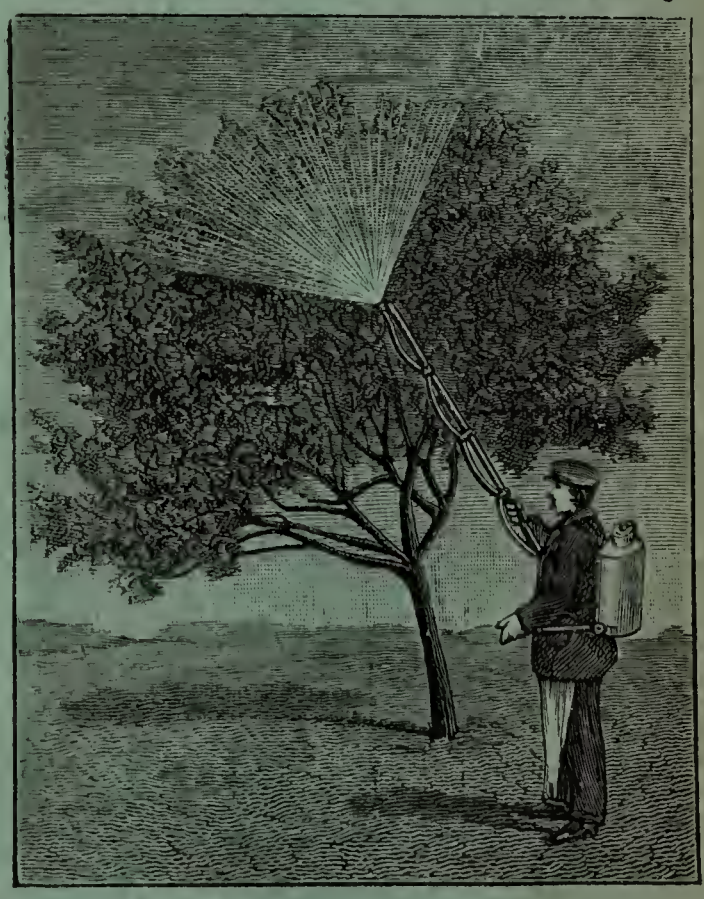
H. SCHÄCHTERLE

OBST=ZIER=GEHÖLZ
BAUMSCHULEN
STUTTGART=
CANNSTATT:
SPEZIALITÄT: FORMBÄUME

[18

Vermorel-Baumspritze

mit **Bambusrohren** von 1 1/2 – 6 m Länge.



Eugen Reisser, Kgl. Hofl.,
Stuttgart, [22
Tübingerstraße 13, im Deutschen Haus.
Alleiniger Vertreter der Fabrikate „Vermorel".

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 5. Stuttgart, Mai. **1908.**

Einladung zum Familienausflug nach Weil, Scharnhausen und Plieningen.

Am **Sonntag den 10. Mai** findet unser diesjähriger **Familienausflug (mit Musik)** statt. Abfahrt in Stuttgart (Hauptbahnhof) vormittags 10 Uhr 30 Min. nach **Nettingen**, von da zu Fuß ins **Kgl. Gestüt Weil**, nach dessen Besichtigung nach **Scharnhausen** (Frühstückspause) und dann weiter nach **Plieningen**, gemeinschaftliches Mittagessen daselbst in der „Post" um 3 Uhr, das Kouvert zu *M.* 2.—. ohne Wein. Rückfahrt von Hohenheim abends 7 Uhr 55 Min.

Die Teilnehmer von Groß-Stuttgart sind freundlichst gebeten, sich für Fahrt und Mittagessen, mit gefl. **Vorausbezahlung von *M.* 3.—. pro Person** beim Vereinsvorstand, Gemeinderat J. Fischer, bezw. der Firma Fischer & Storz, Eßlingerstr. 15 part., **bis spätestens Freitag den 8. Mai, abends 6 Uhr,** anzumelden. Die sonstigen Teilnehmer wollen Plätze für das Mittagessen direkt im Gasthof zur Post in Plieningen bestellen und selbst für Fahrkarten sorgen. Zusammenkunft zur Entgegennahme der definitiven Fahrkarten mindestens 15 Minuten vor Abgang des Zugs unter der Uhr in der Vorhalle des Hauptbahnhofs.

Wir laden unsere verehrlichen Vereinsmitglieder mit Familien und Freunden, insbesondere aber auch die Mitglieder der benachbarten Obstbauvereine zu zahlreicher Beteiligung freundlichst ein.

Stuttgart, den 22. April 1908.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins, e. V.

Einladung zur praktischen Demonstration.

Am **Sonntag den 17. Mai,** vorm., findet in unserem Vereinsgarten I im „Schliff" (bei der äußeren Forststraße) in Stuttgart eine praktische Demonstration über das **„Formieren größerer Spalierbäume"** (Palmetten) statt. Abgang präzis 8½ Uhr von der Straßenbahnhaltestelle „Forststraße" (Linie Gablenberg—Herderstraße). Wir laden unsere verehrlichen Mitglieder und sonstige Obstbaufreunde zu zahlreichem Besuch höflichst ein.

Der Ausschuß.

I. Praktischer Obstbau.

Aus der Erfahrung.

Auf den laut Fragebogen geäußerten Wunsch, Erfahrungen Ihrer Mitglieder über an Fusikladium erkrankte Kernobstbäumen zu sammeln, gestatte ich mir in nachfolgendem meine Tätigkeit im Obstgarten zu schildern; mein Bericht geht allerdings über die gestellte Frage hinaus, aber ich glaube, daß das der guten Sache keinen Eintrag tut.

Wenn es mir mein Gesundheitszustand erlaubt hätte, so würde ich schon vor der Belaubung alle Bäume voriges Frühjahr mit der bekannten 2%igen Kupferkalkbrühe gespritzt haben, so aber konnte ich erst während der Blütezeit meine Gartenarbeit beginnen.

Da wir es neben dem Fusikladium-Pilz mit gleich gefürchteten tierischen Schmarotzern zu tun haben, so fing ich an, die Bäume mit dem Emendinger Kupferarsenkalk in 3%iger Lösung (?) zu bespritzen; leider hatte ich nur eine Handspritze für Spalierobst zur Verfügung, die eine intensive Abspritzung nicht gestattete. Damit sollten zwei Fliegen mit einem Schlag getroffen werden (also tierische und pflanzliche Schädlinge). — Gegen den Frostspanner wurden schon im Herbst die Leimringe angelegt; um aber auch gesichert gegen den Blütenstecher zu sein, gab ich eine Spritzung noch während der Blüte mit Quassiaseifenbrühe, in der Hoffnung, daß auch die Obstmade ihren Teil davon erhalten werde. — Nun der Erfolg der Prozedur. An den Blättern und Früchten der gespritzten Bäume konnte ich keine Pilzflecken wahrnehmen, wogegen an übergangenen Bäumen sich solche nunmehr zeigten; hier, darf man also sagen, hat das Spritzen geholfen.

Der Apfelblütenstecher hatte seine Tätigkeit an einem Bittersüßapfelbaum begonnen, machte aber nach dem Spritzen mit obigen Flüssigkeiten keine weiteren Fortschritte; auch andere Bäume blieben verschont.

Die Obstmade. An den Zwergbäumen, wo das Spritzen intensiver gemacht werden konnte, habe ich wenig Fallobst gehabt, dagegen an den hohen Bäumen der Kern- und Steinobstsorten z. T. sehr vieles.

Blut- und Blattläuse. An einem alten Luikenbaum, der etwa sechs große kahle lange Hauptäste hat und an seinen äußeren Kronenzweigen prächtig blühte, konnte das Spritzen nur unvollständig geschehen und doch hatte er weder am Fusikladium noch am Apfelblütenstecher zu leiden, desto mehr aber an der Obstmade; immerhin hat er noch bis heute einen schönen Teil seiner Früchte behalten. Ich behandelte seine Hauptäste, die eine Menge Blutläuse hatten, mit reinem Karbolineum (Avenarius), und, wie die Folge zeigt, mit bestem Erfolg; leider konnte ich nicht mit dem Pinsel an die äußersten Zweige gelangen, weiß deshalb nicht mit Sicherheit zu sagen, ob in dieser Zeit (Mai) schon die Blutläuse vom Hauptstamm sich nach der Peripherie gezogen hatten; ich zweifle aber; auf keinen Fall konnten es viele Kolonien sein, denn das freudige Wachstum der Blätter spricht dafür. — Da ich gerade an diesem Kapitel bin, möchte ich sagen, daß die kahlen Hauptastbestände des Luikenbaumes (und aller Arten, die stark an der Blutlaus leiden) einzig den Verheerungen der Blutläuse zuzuschreiben sind, sie verhindern den Einbau von Wasser und Fruchtsatztrieben (durch Absterben derselben in Folge der Blutlaus-Schädigung), es ist also sehr wichtig bei Hochstämmen, möglichst schon im April die ersten Kolonien an den Stamm- und Astteilen mit Karbolineum zu überpinseln, ehe sie Gelegenheit und Zeit haben, sich weiter nach außen zu verbreiten. — Bei einem Goldparmänen-Buschbaum mußte ich nahezu alle Zweigspitzen wegschneiden, so waren sie verlaust; hier konnte ich Karbolineum nicht anwenden, aber im Innenbau die Bolusbrühe oder mit der Kupferarsenkalkbrühe (3 T. Salz auf 100 Liter Wasser) abbürsten, was noch radikaler wirkt und auch die Pilzherde mit vertilgt.

Den Blattläusen an den Johannisbeersträuchern kam ich unbarmherzig auf den Leib,

das heißt: nachdem ich sie am Fuß gründlich ausgelichtet, schnitt ich alle Büsche mit zusammengezogenen Blättern ab und übergab sie in einen Korb gesammelt dem Wassertod. Der Erfolg war ein totaler und die Sträucher bezeugten ihr Wohlbefinden durch lebhaftes Grünen und Wachsen.

Blattläuse an einem Kirschbaum (Halbhochstamm). Ich sah das ganze Frühjahr mit Scheu an ihm hinauf, weil er erstens fast keine Blätter zeigte und dann, weil er von unerfahrener Hand an seinem Innenbau verschnitten wurde. Da er aber seine sehr langen und dünnen Zweige wie eine Trauerweide tief herabsenkte, so erbarmte ich mich seiner und untersuchte ihn. Hier mußte ich ebenso gründlich die Schere gebrauchen wie beim oben erwähnten Goldparmänenbuschbaum und den Johannisbeerbüschen, das heißt, alle Gipfel waren total verlaust und wurden entfernt und dem Wassertod übergeben. — Und die Wirkung? Die war großartig! Nach 8 Tagen standen die Zweige wie Lichter so aufrecht, und dann im September schien er erst seine Jugendkraft zu fühlen, stramm und stolz in schönstem Blattschmuck stand er da!

Blattläuse an den Birnbaum-Pyramiden (Birnsauger). Ich mußte erfahren, daß diese graue Laus mit ihren schmierigen Kolonien ebenso die Bäume vernichten könne wie die Blutlaus. Ich hatte einen solchen Schwächling von Liegels Butterbirn, der an den Zweiglein fast dieselben wulstigen Auftreibungen zeigte, wie man es bei der Blutlaus sieht. Der Baum zeigte tote Rindenplatten und nur ein Astteil war noch grünblättrig, alle anderen hatten gelbe Blätter. Ich war auch hier ein gründlicher Arzt und Operateur, schnitt alles weg bis auf den gesunden fingerdicken Ast und richtete diesen zum Hauptstamm und Kronenträger. Am untern Stamm schnitt ich, was tot war, weg und legte ihm ein Heilpflaster, bestehend aus weißem Bolus-Brei auf Packtuch gestrichen, um. — Das verhängte Bäumchen grünte und wuchs lustig fort. — So habe ich es noch einer andern Birn-Pyramide gemacht; die letztere zeigte ellenlange, tief herabhängende Leitäste, wie der oben erwähnte Kirschbaum. — Auch hier mußte Säge und Messer totale Arbeit leisten bis auf einen gesunden Teil. Pflasterung war gleich der an dem anderen Patienten. Der Bolusbrei (reiner Ton) ist in Ermanglung von fettem Lehm ein billiges, treffliches Mittel zum Abtöten von Blattläusen aller Art; so z. B. benützte ich diesen Brei an Zwergbäumen zum Überstreichen von Blutlaus und Birnsauger, wo sie vereinzelt anftrateu, mit dem allerbesten Erfolg. — Auch den Läusen an den Rosen kann man damit total und mit leichter Mühe den Garaus machen (die weiße Farbe darf einen aber nicht genieren). Die Schmarotzer werden damit erstickt und fallen später mit dem getrockneten Bolus ab.

Am meisten haben an Läusen gelitten die Liegelsbutterbirn, die Gellertsbutterbirn und die Olivier de Serres; die Cuvier aber weniger, dagegen ließ sie halbgewachsene Früchte bis zur Hälfte ihres Bestands fallen, ohne irgend eine Verletzung au Frucht und Stiel zu zeigen. — Ritterlich gehalten hat sich die Pastorenbirn (Cevé), ebenso die Landsberger Renette und der Bismarckapfel; erstere und letzterer waren auch frei von Schädlingen und Pilzen, dagegen mußte ich bei der Landsberger Renette öfters die Blutlaus bekämpfen. — Wenig oder nichts trugen der Kaiser Wilhelm, der Kaiser Alexander bei den Buschbäumen.

Der Leitsatz in der Obstkultur ist bekanntlich (wird aber leider nicht befolgt) Boden- und Rindenpflege. Das heißt: „Gib dem Boden Zutritt frischer Luft; gib ihm das nötige Wasser und die nötigen Volldünger!“ Diese wesentlichen Stoffe sollten vor allem dem Boden zukommen. Erst wenn dies getan, tritt die eigentliche Baum- oder Rindenpflege in Kraft.

Um beständig frische Luft dem Boden zu- und schädliche Gase abzuführen, ließ ich in bestimmten Entfernungen $^1/_2$ m tiefe und ebenso weite Löcher ausheben; machte kleine, etwa 40 cm hohe Büschel von Gesträuchern und stellte sie aufrecht in die Grube, umgab sie von allen Seiten mit geschlagenem Kalkschotter und Steinkohlen oder Kokschlacken, die letztere kam aber auch zum Überdecken. Zum Schluß befestigte ich in der Mitte einen Stab, als Kennzeichen, wo das Luftloch zum Wässern zu finden ist. Die große Wichtigkeit dieses einfachen Verfahrens fällt in die Augen, wenn man

bedenkt, daß dadurch eine rationelle Untergrundbewässerung und Luftzuführung aufs leichteste hergestellt wird. Ohne Wasser im Umkreis des Wurzelbereichs gibt es keine Saftbewegung, kein Material zum Auflösen der Nährstoffe!

Ohne Luftzufuhr und Abfuhr schlechter Gase gibt es keine gesunde Bakterien, wie sie allein den speziellen Gewächsen für Zubereitung ihrer Nährstoffe nötig sind.

Mit dieser Luftzuleitung machen wir tüchtige Arbeiter in der Naturwerkstätte (Bakterien) und vernichten oder halten ab alle der Pflanze schädlichen Pilze und tierischen Schmarotzer.

Wer denkt hiebei nicht an die Reblaus, die Blutlaus und die Pilze, die alle nur in einem verseuchten Boden sich entwickeln können, wo keine natürliche unterirdische Polizei (gesunde Bakterien) ist, um jenen zu wehren! — Überall in der Natur, im Pflanzen- und Tierreich, hat ihr weiser Geist gesorgt, daß für schädliche Einwirkungen von außen und innen auch Kräfte vorhanden sind, welche jene Schädlinge überwältigen und vernichten. Man denke z. B. an den Magensaft bei Menschen und Tieren. Hier sind in gesundem Zustande Antitoxine (Gegengifte) stets bereit und auf der Lauer, eingedrungene Toxine (Gifte) zu zerstören; auch in den Lymphgefässen sind sie noch enthalten, so daß ein normal lebender Mensch keine Furcht vor Ansteckungskrankheiten haben darf.

Genau so verhält es sich im Pflanzenreich. Naturgemäße Nahrung und Getränke, atmosphärische reine Luft zum Atmen und Gedeihen der Bakterien sind die Gegengifte gegen alle pflanzlichen Feinde! — Wie viel unnötige Mühe und Kosten könnten erspart werden, wenn man diesen Naturgesetzen Beachtung und Folge schenken würde! N. Gaucher hat ganz recht, wenn er sagt, daß man sich Brumata-Leimgürtel sparen könnte; allein er hat sehr unrecht, dies öffentlich zu sagen, weil es nur äußerst wenige seiner Art gibt, welche die Boden- und Baumpflege richtig anwenden; er machte damit nur den Laien stutzig und unsicher und hat dadurch schon großen Schaden angerichtet. In die Welt hinaus schreien muß man mit tausend Zungen und Vorbilder zeigen, wie man die Bodenpflege und Rindenpflege macht.

Rindenpflege. In erster Reihe kommt also die Bodenpflege, in zweiter, aber ähnlich wichtiger die Rindenpflege, denn an Stamm und Hauptästen können von Nachbarseiten aus Pilze und tierische Feinde an die Bäume gelangen, die man im eigenen Garten durch Bodenpflege unmöglich gemacht hatte. — Um sich möglichst vor ihnen zu schützen, halte ich das Abbürsten im Herbst mit Kupferarsenkalkbrühe für absolut wirksam, Fusikladium-Pilzkeime und Maden und Eier aller Art zu vernichten! Wer alte Birnbäume mit ihren rauhen toten Rinden hat, kann sie mit Karbolineum im Vorwinter anstreichen und wenn im zeitigen Frühjahr die Rinde sich gelöst hat, mit dem Kupferarsenkalk vorgehen.

Brumata-Leimbänder. Als alter Fabrikant von Brumata-Leim gestatte ich mir noch zum Schlusse dringend darauf hinzuweisen, daß man dessen Gebrauch nicht als Allheilmittel gelten lassen möchte. In ihrer Anwendung vernichtet man mit Sicherheit wohl den Frostspanner. Dieser Schädling ist aber nur der erste auf dem Plan; nach diesem kommt der Blütenstecher. Gesetzt, ich habe die Blüten vor dem Frostspanner geschützt und beachte seine Nachfolger nicht, so habe ich Mühe und Geld für Leimbänder vergeblich hinausgeschmissen. Da dieser Fall mit Blütenstecher und Obstmade alljährlich eintritt, so sieht der Laie nicht den Erfolg seiner Bemühung. Es ist deshalb Gewissenssache, die Leute dahin aufzuklären, daß sie die Leimbänder vom Oktober an bis Mitte März, ja auch wegen der zweiten Generation der Obstmade, bis Mitte August klebrig unterhalten. Die meisten dieser Schmetterlinge laufen am Stamm ihres Überwinterungslagers, soweit die Brut durch Rindenpflege nicht vernichtet ist, empor und können hier durch Leimbänder abgefangen werden. Es ist aber nur nötig, das Papier das erste Mal ganz mit dem Leim zu überstreichen; das zweite und alle die nachfolgenden Male ist es genügend, wenn die Hälfte der Bandbreite von oben herab geleimt wird.

Ich möchte also sagen, man streiche für die anderen Schädlinge die Bänder am 1. März—April, dann am 1. Mai—Juni und am 1. August—September frisch mit Brumata-Leim an und unterhalte ihre Klebfähigkeit.

Kupferarsenkalkbrühe (Emendinger Fabrik). Ich kann diese Mischung nur für Rindenpflege empfehlen, für Spritzflüssigkeit aber nicht! Trotz allem Stoßen mit einem Besen läßt sich der Satz nicht zart verteilen und die Spritzporen verstopfen sich sich sehr bald derart, daß man Wasser zugießen und neuerdings umrühren muß; ein ganz eckeliger Umstand! Für viel besser halte ich es, man macht sich die Kupfersodaarsenbrühe selbst, die bleibt glatt gelöst. Zudem ist die Flüssigkeit bedeutend billiger. Man läßt sich eine konzentrierte Lösung anfertigen und verdünnt sie dann bei Gebrauch mit Wasser, etwa so, daß 10 Liter zu 1000 Liter = 2% Kupfersoda Verwendung finden (also eine zehnfach stärkere Brühe im Vorrat halten und bei Gebrauch verdünnen). Die Brühe ist unbegrenzt haltbar.

Stuttgart. F. A. Wider, sen.

Eine Illustration zur Baummarktfrage.

Es ist jetzt*) die Zeit der Baummärkte. Sie blühen immer noch trotz aller Agitation dagegen. Ja es könnte fast scheinen, wie wenn sie jetzt erst recht ins Leben kämen. Wenigstens ist's bei uns so.

In unserer Oberamtsstadt ist zurzeit an jedem Wochenmarkt auch ein Baummarkt; am Monatsmarkt wird's ein Hauptbaummarkt. Da kommen nämlich nicht bloß mehr Bäume zu Markt, sondern auch mehr Baumliebhaber und Käufer. Es geht da geradezu toll her. Ein einheimischer Baumschulenbesitzer, wenn er, wohl oder übel, weil niemand zu ihm kommt, mit seiner Ware auch zu Markt fahren muß, muß schon früher aufstehen, sonst bekommt er kaum Platz mehr vor den vielen Auswärtigen aus Nachbarbezirken, die schon da sind. Die müssen entweder die Nacht durchgefahren oder schon abends zuvor angekommen sein.

Der Markt ist natürlich überführt und nun kann der Handel losgehen. Wie? Darüber einige Notizen vom letzten Monatsmarkt. Die auswärtigen Händler gaben ihre Hochstämme (Kernobst) durchschnittlich zu 25 Pfg. das Stück ab. Die einheimischen setzten zu 50 Pfg. nichts ab. Es wurden zuletzt die Bäume zu 20 Pfg., ja sogar zu 10 Pfg. losgeschlagen. Händler aus dem Oberland kauften hundertweise zu 10, 20 Pfg. Selbstverständlich stieg da auch bei den einheimischen Marktbesuchern die Kauflust. Warum soll man auch nicht kaufen, wenn's so billig ist! Heruntergehandelt haben sie bis zu einem Preis, bei dem sich eigentlich Käufer und Verkäufer gleichermaßen hätten schämen müssen. Nach Sorten wurde gar nicht mehr gefragt, selbstverständlich wurden auch keine Sorten mehr angegeben, geschweige garantiert. Die Aufkäufe nach auswärts werden wohl mit der Bahn weiterbefördert worden sein. Wie's den Bäumen geht, bis sie wieder verkauft sind, das weiß man nicht, man kann sich's aber auch denken. Die Bäume, welche im Bezirk bleiben, haben eine kürzere Wanderschaft — aber es geht ihnen kaum besser als jenen. Wenn die Käufer mit ihrer Ware, die sie morgens oder vormittags gekauft haben, erst nachmittags heimwärts pilgern, so kann man sich leicht ein Bild davon machen. Draußen vor der Wirtschaft lehnen sie, die Bündel von billig erkauften Bäumen, in der hellen Frühjahrssonne; drinnen sitzen die glücklichen Käufer und trinken auf den guten Handel immer noch einen. Während die einen immer feuchter werden, werden die andern immer trockener. Vermutlich werden solche Bäume, die vor verschiedenen Wirtschaften gestanden sind, den Abend auch nicht mehr gesetzt und ob sie den nächsten Tag mit Verstand gesetzt werden, ob man ihnen wenigstens dann noch einen Guß ins Grab gibt, das ist doch noch zweifelhaft.

Was soll man aber zu einer solchen Sache sagen? Ich denke, die kurze Schilderung beleuchtet die immer stärker hervortretenden Mißstände in greller Weise. Es ist klar, daß die Baumhändler, welche diese Baummärkte heimsuchen, die bestehenden Baumschulen und angesessenen soliden Baumschulenbesitzer in einem Bezirk heillos schädigen. Sie schädigen aber auch den Obstbau in einem Bezirk. Es wird wohl kaum angenommen werden können, daß ein junger Baum, der von einem solchen Baummarkt kommt, noch geraten kann. Ja, bei sachgemäßer Behandlung. Aber

*) Eingesandt anfangs April. Red.

wo ist an eine solche zu denken, wenn der Käufer nicht so viel Verstand hat, daß er beim Heimtransport die Wurzeln nur einigermaßen schützt! Und was wird überhaupt noch Gutes sein an Bäumen, die um 20, 10 Pfg. verkauft werden? Die sind sicher nicht nur bei Nacht, sondern Tag und Nacht unterwegs gewesen, sie sind gewandert hin und her, haben gehabt weder Glück noch Stern, bis sie auf dem Monatsmarkt zu X. oder Y. einen Dummen gefunden haben, an den sie losgeschlagen wurden. Der eigentliche Leidtragende wird aber der Obstbauverein sein. Denn bei einem solch tollen Betrieb werden alle seine Bemühungen um einen rationellen intensiven Obstbaubetrieb einfach lahmgelegt, vollständig illusorisch. Früher, bis in die letzten Jahre herein, haben die Leute immer noch nach Sorten, also in gewisser Beziehung nach Qualität gefragt und gehandelt. Und die Produzenten mußten sich darauf einrichten. Wie sie das getan haben, das weiß der Wissende — aber immerhin bildete die Nachfrage nach bestimmten Sorten eine gewisse Kontrolle. Jetzt aber, bei sotanen Umständen, ist die ganze Arbeit, ein gutes Sortiment im Land durchzuführen, in Frage gestellt.

Auch die Frau Statistik wird darunter zu leiden haben. Sie wird bei der nächsten Aufstellung eine wesentliche Zunahme von Neupflanzungen zu vermerken haben, aber bei der übernächsten keine Zunahme des Ertrags. Denn all diese Neupflanzungen von Bäumen, die auf solchen Märkten, von solchen Lieferanten, zu solchen Preisen, von solchen Käufern erstanden werden, haben keinen Wert.

Wie konnte es nur so kommen in einer Zeit, wo der Württ. Obstbauverein eine so erfreuliche Ausdehnung gewonnen und einen solchen Aufschwung genommen hat? — Alles rächt sich eben auf Erden. Die Baumschulen haben jahrzehntelang die Preise so hoch gebracht und gehalten, daß es auf einmal überall allen möglichen Leuten einfiel, auch Baumschulen zu gründen. Es trat Überproduktion ein. Jetzt haben wir den Spaß. Die Baummärkte florieren. Es wird schwer halten, dagegen aufzukommen. Aber sicher ist — die Baummärkte sind ein Krebsschaden.

O. G. R.

Zum württembergischen Obstbau in alter Zeit.

(Aus: Schmidlin, Gesch. des Klosters Denkendorf 1781, S. 285 ff.)

Aus dem 15. Jahrhundert.

„Gemeine Rugungen und Ordnung, welche fürohin biß uff widerruefen und abthun eines jeden Herrn zu Denkendorff gehalten werden sollen, und seyen alle nachbestimpte Rugungen dem Dorff halben gelatsen, darum dann der gemain Dorffschütz alle Tag deß Feldts warten solle, nemblich: Von den bösen Feuerstätten, 4 Schilling.

Welcher an einem Zaun ergriffen wird abzubrechen, 4 Schilling.

Wisen, welcher uff den Wisen ergriffen wird nach Skt. Georgen Tag, mit Roßen, Kühen, Säu oder Gaißen, 4 Schilling.

Ein Gannß, 3 Pfenning, so man sie treiben kann, wa nit, soll sie erschlagen werden.

Gärten, welcher einem in ein verbannnen Guth gehet, es sei Garten oder Weingart, und Obs abbricht, wirfft oder schlägt, der soll, wann er daran ergriffen und Ihn der Schütz kennt, oder da ihn ein anderer ergreifft und sicht, der ihm schon nit nachkommen mag, Er sey Jung oder alt, geben 4 Schilling, des Nachts aber Ein Pfundt Heller.

Uff der Gemaindt, welcher Bieren, Aichelen oder Büechelen lißt, anderst dann es verkündt wird, soll allwegen zur Rugung geben 4 Schilling. —

Gemaine Rugungen, welche gewohnlich am Frühling verkündt werden.

Keiner soll an Sonn- und Feyertagen vor der Vesper einig Graß mähen (noch dasselbig, wie auch weder Rüben, Krautt, Obs oder anders außer dem Feld heimtragen) bei Straff 5 Schilling.

Alß auch die Böm in Weingarten nit allein viel Schaden thun, sonder auch zwischen den Benachbarten allerley Zank erwecken, so soll man die alten Böm in allen Weingarten abgehen lassen, und hinführo keine Junge Böm mehr in Jungen oder alten Weingarten beharrlich pflantzen, bei Straff 3 Pfund Heller. —

Ordnung des Klosters Denkendorff für den „Wisenknecht".

Gleichergestalt soll er auch der Gärtten, dem Closter zugehörig, mit Fleiß warten, die Zäun und Häger in Besserung halten und wohl vermachen, die Bom zu seiner ordentlichen Zeit säubern, fegen, erhawen, und pflanzen, da auch abgängisch Bem vorhanden, jederzeit jung uff den Hals und an die Statt setzen, wa er auch der Bäum zu wartten selbs der Sachen nit bericht, soll er jederzeit, da es die Notdurft erfordert, einen andern dessen Bericht und erfahrenen, mit Vorwissen Verwalters, anrichten.

Obstpflück-Federhaken.

Obgleich im Laufe des Jahres so manches neue Werkzeug und Hilfsmittel im Obstbau auftaucht und ebenso rasch wieder verschwindet, möchten wir doch heute zur bevorstehenden Kirschenernte nachstehend auf ein kleines Hilfsmittel zum Pflücken des Kern- und Steinobstes aufmerksam machen, welches wir nach vorgenommenen Proben für praktisch und vorteilhaft halten. Es ist dieses der nebenstehend abgebildete „Obstpflück-Federhaken", von welchem der obere Teil an einen Ast oder die Leiter und in den unteren Teil mit Federverschluß der Korb eingehängt wird. Der Haken ist aus gutem Federstahl gearbeitet und verzinnt, somit gegen Rost geschützt, und seine praktische Verwendbarkeit ist sehr einleuchtend. Der Preis, 40 Pfg. pro Stück (bei größerem Bezug billiger), ist sehr angemessen. Der Vertrieb geschieht durch Martin Luy, Gärtner, Schwabenheim a. S., Rheinhessen.

D. R. G. M. 320401.

W. Hering.

Parthenokarpie.

Parthenokarpie ist ein griechisches Wort und heißt auf deutsch: Jungfernfrüchtigkeit.

Von der „Jungfernfrüchtigkeit" der Obstbäume war auf der Stuttgarter Monatsversammlung am 14. November v. J. die Rede (vergl. „Obstbau" 1908, Januarheft, S. 8). Da die Sache überall Interesse erregt, so sei an dieser Stelle noch einiges weitere, gemäß den Ausführungen in Mannheim, angefügt.

Nach der bisherigen Annahme war lediglich Fruchtbildung durch Bestäubung möglich. Ohne diese: Unfruchtbarkeit. Diese Annahme hat bei dem Streben nach mehr sortenreinen Pflanzungen größeres Interesse gewonnen, besonders da (nach Waite) sortenreine Pflanzungen vielfach unfruchtbar sind. Versuche hätten nun selbstfertile (durch eigene Bestäubung fruchtbare) und selbststerile (nur durch Fremdbestäubung fruchtbare) Sorten ergeben. Die selbstfertilen Sorten zeigten nach den angestellten Versuchen, daß sich vereinzelt auch ohne Bestäubung oder bei deren Verhinderung Früchte angesetzt und ausgebildet hatten, daß demnach diese Sorten jungfernfrüchtig waren. Von Äpfel- und Birnensorten seien bisher etwa vierzehn als jungfernfrüchtig zu betrachten, stets Sorten, die als reichtragend bekannt sind, z. B. Goldparmäne, Fraas Sommerkalvill, Cellini, Charlamowsky, Gute Luise von Avranches, Clairgeau's Butterbirne, Holzfarbige Butterbirne, Nina, König Karl von Württemberg, Fertility, Minister Dr. Lucius, Espérine, Doppelte Philippsbirne, Herzogin von Augoulême. Nach den bisherigen Beobachtungen sind jedenfalls noch mehr Sorten jungfernfrüchtig. Praktisch wäre dies von Bedeutung, sofern dann die Insektenbestäubung für den Fruchtansatz nicht allein ausschlaggebend ist, denn die Bestäubung durch Insekten während der Blüte ist ja oft nicht möglich. Trotz etwaiger Frostschäden im Verlauf der Blütendauer setze manche Sorte dennoch Früchte an, während dies bei anderen Sorten (selbststerilen) nicht vorkäme. Die Früchte jungfernfrüchtiger Bäume wiesen ein Schwinden des Kernes und Kerngehäuses auf; die Form selbst sei schlanker, öfter auch kleiner, da von dem Vorhandensein der Kerne der Gehalt der Frucht (die Größe) abhängig ist. Bei den Versuchen sind die Blüten nicht etwa durch Gaze geschützt worden, sondern vollständig frei der Witterung

ausgesetzt geblieben; nur die Narben waren unempfänglich gemacht worden. Gegen sortenreine Pflanzungen lägen also bei richtiger Auswahl für den praktischen Obstbau keine Bedenken vor; die als jungfernfrüchtig erkannten Sorten könnten also — falls ihr sonstiger Wert es zuließe — zum Massenanbau empfohlen werden, da sie unter den ungünstigsten Witterungs- und Bodenverhältnissen Früchte brächten. Im übrigen sei für kräftige Ernährung zu sorgen, da hierdurch im allgemeinen das Fruchtungsvermögen der Obstbäume erhöht würde. — So ungefähr — nach den Blättern — die Mannheimer Ausführungen. Wir wollen nun abwarten, was unser Hohenheim dazu sagen wird, nachdem einmal auch dort eingehende Versuche angestellt sein werden. Inzwischen ist so viel sicher — um einen Fastnachtsscherz handelt es sich dabei nicht, sondern um interessante neue Beobachtungen, die weiterhin wissenschaftlich zu verfolgen sind. — Wir machen auch an dieser Stelle auf die unten S. 73 angezeigte Schrift von Dr. Evert aufmerksam.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Der Ausschuß des Vereins hat in seiner Sitzung vom 22. April beschlossen, daß der II. Württemb. Obstbautag am Sonntag den 6. September in Saulgau abgehalten wird, mit Rücksicht auf das daselbst gleichzeitig stattfindende 25jährige Jubiläum des Bestehens des Obstbauvereins Saulgau. Für den III. Obstbautag (1909) ist dann der Schwarzwaldkreis in Aussicht genommen.

Für unsere neu eingetretenen Mitglieder ist noch eine Anzahl Obstbaujahrgänge von 1905 und 1907 vorrätig; Preis für erstere 2 Mk., für letztere 2,50 Mk., welche bei der Bestellung dem Vereinskassier einzusenden sind. Jahrgang 1906 ist vergriffen.

Neugegründete Obstbauvereine.

In Königsbronn wurde ein Obst- u. Gartenbauverein gegründet, Vorstand: Aug. Dompert, Gärtner daselbst; ferner in Ödenwaldstetten, Vorstand: Pfarrer Stockmeyer.

Druckfehlerberichtigung. „Obstbau" Nr. 4, S. 50, muß es am Schluß beidemal Myrobalane heißen (nicht Myrobolane).

III. Literatur.

Meyers Kleines Konversations-Lexikon. Siebente gänzlich neubearbeitete und vermehrte Auflage. Mehr als 130000 Artikel und Nachweise auf über 6000 Seiten Text mit etwa 520 Illustrationstafeln (darunter 56 Farbendrucktafeln und 110 Karten und Pläne) und etwa 100 Textbeilagen. 6 Bände in Halbleder gebunden zu je 12 Mark. Verlag des Bibliographischen Instituts in Leipzig und Wien.

Der soeben erschienene dritte Band des neuen „Kleinen Meyer" reicht von „Galizyn" bis „Kiel„ und schließt die erste Hälfte des Werkes ab. Was innerhalb dieser Grenzen an Wissensstoff aus allen Gebieten dargeboten wird, ist unerschöpflich, und diesem vielseitigen Wissensstoff leiht eine Unmenge farbiger und schwarzer Tafeln, Textbeilagen und Holzschnitte ein zugleich äußerst exaktes und geradezu künstlerisches Relief. Das Bestreben der Redaktion, immer das Neueste und Beste zu bringen, deutlich, kurz und doch erschöpfend genug zu sein, beweist auch im neuen Band jede Seite und jeder Artikel. Auch die Abbildungen auf den zahlreichen Tafeln leisten Hervorragendes. Besonders gefallen haben uns die Tafeln „Hunde und Hühner". Das Verfahren der Gießerei, der Goldgewinnung, der Holzbearbeitung, der Maschinen für Kälteerzeugung, der Kartoffeltrocknung der Käsebereitung machen die bezüglichen Artikel mit ihren Beilagen so anschaulich, daß man versucht sein könnte, dem Fachmann ins Handwerk zu pfuschen. Was man auch nachschlage, jedes Gebiet ist mit gleicher Liebe behandelt, und Stoff- und Abbildungsmaterial korrespondieren in har-

monischer Ergänzung. Den „Kleinen Meyer" nicht zu besitzen wünschen, die Fortsetzung nicht mit Spannung erwarten, die schmuckvollen Bände nicht mit Stolz seiner Bibliothek einverleiben, kann nur der, der ihn nicht kennt. Wir kennen, schätzen und empfehlen darum dies Werk: es erhöht Wissen, Bildung und Kultur.

Praktischer Ratgeber bei Steuereinschätzung, Berlin, L. Schwarz & Co.

Für preußische Verhältnisse geschrieben.

Wie komme ich mit meinem Wirtschaftsgeld aus? Nicht nur auf Lebensmittel erstreckt sich die Steigerung, sondern auch auf Miete, Löhne, Kleidung usw. Die Hausfrau muß also doppelt genau rechnen, wenn es mit der Wirtschaft nicht rückwärts gehen soll. Das beste Mittel, sich klar darüber zu werden, was gespart werden kann, besteht in einer geordneten Buchführuug, wie sie durch Hoffmanns Haushaltungsbuch 1908 ermöglicht wird. Durch alle Buchhandlungen zum Preise von Mk. 2.— zu beziehen.

„Ist Hühnerhaltnng gewinnbringend?" Dies ist der Titel eines, in dieser Teuerungszeit vielen Familien willkommenen nützlichen Volksbüchleins, herausgegeben von Joh. Schilling. Preis 80 Pfg. Verlag von G. Soltau in Flensburg.

Beweist, daß Hühnerhaltung gewinnbringend ist. Enthält kurz alles Wissenswerte über gewinnbringende Hühnerhaltung resp. =zucht und bringt eine ausführliche Abrechnung darüber, wie schon 10 Hennen, unter gewöhnlichen Verhältnissen, einen jährlichen Reingewinn von 50 Mk. leicht bringen können. Unter anderem lehrt es auch, wie der größtmöglichste Eiergewinn, besonders auch während der Winterzeit, zu erzielen ist.

Die **Parthenokarpie** oder **Jungfernfrüchtigkeit der Obstbäume** und ihre Bedeutung für den Obstbau. Eine Anleitung zur Erzielung kernloser Früchte von Dr. Richard Evert. Verlag von Paul Parey, Berlin. Preis Mk. 2.50.

Interessant, merkwürdig, wahrscheinlich auch für den Zukunftsobstbau wertvoll, was hier über die bei unseren Obstbäumen gänzlich neue Erscheinung gesagt ist, nämlich die Entstehung der Früchte ohne Befruchtung, also die „Jungfernfrüchtigkeit" oder griechisch: „Parthenokarpie". Diese rein wissenschaftliche Untersuchung ist nicht zu verwechseln mit den amerikanischen Reklameschriften über kernlose Obstsorten, die nur die einfangen sollten, welche nicht alle werden. Einer in Aussicht gestellten detaillierten Behandlung der Materie darf mit Interesse entgegengesehen werden.

Obst- und Küchenvorräte im Haushalt. Anleitung zur Frischhaltung und Verwertung von Obst, Gemüsen und anderen Nahrungsmitteln. Von Karl Burkhardt, Oberlehrer an der Kgl. Weinbauschule Weinsberg. Mit 34 Abbildungen. Preis in Leinwand gebunden Mk. 2.40. Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.

Das Buch ist ursprünglich als Leitfaden für die Teilnehmerinnen an den in Weinsberg stattfindenden Obst= und Gemüseverwertungskursen gedacht und wird sich schon deshalb für Fortbildungsschulen für die männliche und weibliche Jugend durchaus brauchbar erweisen. Aber auch jede Hausfrau wird für die ebenso erprobten als möglichst einfach gehaltenen Rezepte und Anweisungen dankbar sein. Wer sich für alkoholfreie Getränke und Fruchtsäfte begeistert, kommt hier auch auf seine Rechnung (S. 73 ff.), während der „Alkoholiker" sich über „alkoholische Getränke" S. 60—70 genügend belehren kann.

Das Spalierobst und Feinobst. Anlage, Schnitt und Pflege. Von Johannes Böttner, Chefredakteur des praktischen Ratgebers im Obst= und Gartenbau. Mit 349 Abbildungen. Frankfurt a. Oder, Verlag von Trowitzsch & Sohn. Preis gebunden 5 Mk.

In unserem „Obstbau" war unlängst (Okt. Nr. 10, S. 165) die Mahnung zu lesen: „Nützet die Wände mehr aus!" Wer diese Mahnung beherzigt hat uud sich noch weiter unterrichten will, der greife zu diesem Buch. Die Pflege des Obstbaumes am Spaliere ist die feinste Art des Obstbaus. Jeder Besitzer eines Landhauses, jeder begüterte Landwirt sollte einen kleinen Spaliergarten ohne weiteres als notwendigen

Bestandteil seines Eigentums betrachten; denn Spalierobst ist unter den Bodenerzeugnissen das Edelste. Böttner versteht es bekanntlich, klar und anschaulich zu schildern und weiß seine langjährigen Erfahrungen so vorzubringen, daß jeder sofort das für ihn Geeignete herausfindet.

Anleitung zum Gemüsebau sowie zur Einrichtung eines Hausgartens. 4. vermehrte Auflage von Ökonomierat Fr. Lucas, Direktor des Pomologischen Instituts in Reutlingen. Mit 100 Abbildungen. Preis gebunden Mk. 2.—. Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.

Der Verfasser, welcher als eine der ersten Autoritäten auf dem Gebiet des Obst- und Gartenbaues gilt, hat in diesem Buche eine Anleitung verfaßt, die sowohl jedem, der einen Hausgarten besitzt, als auch beim Unterricht an Gartenbau- hauswirtschaftlichen Schulen vorzügliche Dienste leistet. Der Hauptteil der Schrift besteht in der Schilderung der Einrichtung und Pflege des Hausgartens und seiner Benutzung zur Kultur der Gemüse für den täglichen Bedarf. Dabei ist auch das Antreiben in Mistbeeten berücksichtigt. Daß eine 4. Auflage schon erfolgen mußte, beweist, daß das Buch bereits große Anerkennung gefunden hat und die jetzige erweiterte Form wird ihm diese noch mehr verschaffen. Viele Obbstbaufreunde interessieren sich auch für Gemüsebau. Wenigstens geht Obst- und Gemüsebau Hand in Hand. Hier in diesem Buch, das der Verfasser im Jahr seines 50jährigen Gärtnerjubiläums herausgab, wird sowohl für jeden Hausgarten als für jede Gartenbauschule die verständlichste Belehrung dargeboten. Auch für Haushaltungsschulen dürfte sich das Werkchen ausgezeichnet eignen, sofern ja der Gemüsegarten zumeist Domäne der Hausfrau zu sein pflegt.

Praktische Anleitung zum rationellen Betriebe des Obstbaues. Bearbeitet von Josef Löschnig, Nieder-Österreichischer Landes-Obstbauinspektor. Mit 5 kolorierten Tafeln und 331 Textabbildungen. Zweite, vollständig umgearbeitete Auflage. 26 Bogen Groß-Oktav. Geb. 5 K 50 h = 5 Mk. A. Hartleben's Verlag in Wien und Leipzig.

Eins der inhaltsreichsten vollständigsten und besten Obstbaubücher, die wir kennen. Im ersten Teil finden wir eine anziehende Schilderung der wirtschaftlichen Bedeutung des Obstbaues und seiner geschichtlichen Entwicklung, die naturgeschichtliche Beschreibung der Obstbäume mit den Obstarten und den verschiedenen Obstbaubetrieben. Interessant in diesem Teil: die Bilder der berühmtesten Pomologen (darunter auch Dr. Lucas). Der zweite Teil behandelt die Obstbaumzucht. Der dritte Teil: Baumpflege, Pflanzen, Beschneiden und Ausputzen der Bäume, die Zucht und Pflege der Zwergobstbäume und des Beerenobstes; Schädlinge und Nützlinge (wertvolle Farbentafel der nützlichen Insekten), Ernte, Sortieren, Verpacken und Aufbewahren des Obstes. Der vierte Teil: Verwertung des Obstes. Als fünfter Teil ist die Beschreibung der wichtigsten Obstsorten angegliedert; nach der Reifezeit mit Angabe der Entstehung und kurzer Besprechung des Baumes und der Frucht. Daß das Buch zunächst für österreichische Verhältnisse geschrieben ist, merkt man kaum. Es paßt auch auf reichsdeutschen Boden und steht unter der Masse der Obstbaubücher mit oben an.

J. Kindshoven, K. Obst- und Gartenbaulehrer in Bamberg, **Die Verwendung des Obstes und der Gemüse** im bürgerlichen Haushalt (samt Ernte und Verpackung und Obst- und Beerenweinbereitung). 2. Aufl. 52 Abt. Selbstverlag. Preis 1 Mk.

Der in unserem Württ. Obstbauverein von seinem Jubiläumsvortrag her (Obstbau" 1907, 8, S. 121 ff.) wohlbekannte Verfasser bietet hier eine dankenswerte Gabe, die aus den in Bamberg gehaltenen Vorträgen hervorging und den Teilnehmerinnen der dortigen Obst- und Gemüseverwertungskurse als Leitfaden in die Hand gegeben wurde. Also auch und sogar in erster Linie für die Hausfrauen bestimmt und zwar nicht für die vornehmen, sondern für die bürgerlichen, während das über Ernte, Verpackung und Weinbereitung Gesagte in der Regel mehr die Männer angehen dürfte. Als Lehrbuch in der Schule, als Ratgeber in der Haushaltung überall zu empfehlen.

Konrad Rapp, ehemaliger Marmeladen-Fabrik-Direktor, **Die Marmeladenfabrikation** nach englischem Verfahren. Mit 44 Abbildungen. Schallehn u. Wollbrück, Magdeburg und Wien.— Preis broschiert 4,50 Mk. gebunden 5 Mk.

Das, was für die Voraussetzung guter Marmeladen Voraussetzung ist, bildet den Hauptinhalt des Buches. Der Verfasser beschreibt, unterstützt durch Abbildungen, die dazu nötigen Apparate, gibt Erfahrungssätze für Neueinrichtungen und behandelt die Rohstoffe, besonders das Obst, dessen Auswahl und Ankauf. Ein besonderer Abschnitt ist den Zutaten gewidmet. Den Schluß bilden einige Angaben über eine Arbeitsordnung, um die unbedingt notwendige, größte Reinlichkeit bei der Arbeit zu sichern, sowie Steueramtliches für die Ausfuhr. Das Buch ist geeignet, zu zeigen, wo und unter welchen Voraussetzungen diese Fabrikation gedeihen kann.

Von der Verlagsbuchhandlung Paul Parey ist uns auch diesmal, aber wiederum so, daß wir es nicht vor Jahreswechsel anzeigen konnten, überreicht worden der deutsche **Gartenkalender für 1908** (Preis 2 Mk.), der sich als ebenso reichhaltig und praktisch erweist wie seine Vorgänger.

Gleichfalls zu spät für eine Weihnachtsanzeige kam uns zur Hand

Der Kalender für deutsche Bienenfreunde 1908, Verlag C. F. W. Fest, Leipzig, Lindenstraße 4, Preis 1 Mk.

Daß dieser hübsche Kalender schon zum 21.mal erscheint, ist der beste Beweis für seine Brauchbarkeit und für die 200 Seiten ist 1 Mk. wahrhaftig nicht zu viel.

IV. Monats-Kalender.

Mai.

Der schöne Blütenansatz und das späte Frühjahr läßt mit besseren Hoffnungen in die Zukunft schauen als dies im vorigen Jahr der Fall gewesen. So wird sich hoffentlich im Herbst 1908 ein andersartiger Obstverkehr auf den württ. Staatseisenbahnen herausstellen als im Herbst 1907. In den Monaten Sept. bis Dez. 1907 sind nämlich auf den württ. Eisenbahnstationen von fremden Bahnen 99 077 Tonnen Obst angekommen (1906: 93560 Tonnen) und zwar aus: Italien 50903, Österreich-Ungarn 16963, der Schweiz 14897, Belgien 3838, Frankreich 2834, Baden 2324, Bayern 2262, Holland 1840, Preußen 1697, Elsaß-Lothringen 886, Hessen 568 und Luxemburg 65 Tonnen. Hiervon gingen nach Stuttgart 57079 (Nordbahnhof 55831, Westbahnhof 291, Cannstatt 692, Untertürkheim 265), Reutlingen 6422, Ulm 6060, Eßlingen 4492, Friedrichshafen 2239, Tübingen 2220, Göppingen 1793, Ludwigsburg 1585, Ravensburg 1205, Geislingen 1010 Tonnen. Weitere 41 Stationen hatten einen Empfang zwischen 1000 und 100 Tonnen und 95 Stationen einen solchen unter 100 Tonnen. Ausgeführt wurden nach Stationen außerhalb Württembergs im Herbst 1907 5084 Tonnen (1906 2136 5 Tonnen) Obst.

Wie gesagt: Hoffen wir da auf eine gesunde Veränderung! —

Nichts erfreut so des Menschen Herz wie die Obstblüte, zuerst die Kirschenblüte. Nicht bloß schön, sondern auch wunderbar und schier unbegreiflich. Um nur beim „Kirschenbluescht" zu bleiben: In der letzten Woche vor der Entfaltung verdoppelt die Kirschblütenknospe ihr Gewicht, indem sie täglich um $^1/_{30}$ g schwerer wird. Dies stellt dann für den ganzen Kirschenbaum eine bedeutende Arbeitsleistung dar, sofern ein mittlerer Kirschenbaum durchschnittlich bis 250000 Blütenknospen aufweist. In dieser Zeit vermehrt sich somit das Gewicht der Blüten des Baums jeden Tag um rund 7 kg.

Ist dies nicht erstaunlich? —

Es mögen in diesem Schneewinter viele Äste abgebrochen oder geschlitzt sein. Versäume nicht, die Wunden glatt zu schneiden und die Schnittflächen mit Baumsalbe zu verstreichen. Wie macht man Baumsalbe? 500 g weißes Harz, 500 g Teer, 250 g Leinöl unter gelindem Feuer auflösend zu ver-

mischen, wobei die Mischung umzurühren ist. Sollte die Baumsalbe zu flüssig sein, so wird bis 60 g Spiritus zur Erhärtung zugesetzt. Ferner ein Rezept zu Baummörtel: Löse 500 g Kupfervitriol und 100 g Leim in heißem Wasser auf, rühre nach der Erkaltung diese Lösung mit 4 kg gelöschtem Kalk und 4 kg Lehm zu einem dicken Brei, diesen auf die Wunde und mit Lappen festbinden (nach Held). — Sonst: in der ersten Monatshälfte Frostschutz der Spaliere, pinzieren, mit flüssigem Dünger in jedem Obstgarten gießen, schröpfen. Für das Veredeln der Bäume mit Rindenpfropfen jetzt richtige Zeit. Dabei ist der Rückschnitt so vorzunehmen, daß der Baum eine pyramidenförmige Krone erhält, und daß nur Äste mit glatter Rindenbildung und zwischen 3 und 5 cm stark gepfropft werden. Bei früher vorgenommenen Veredelungen muß man die unter der Veredlungsstelle erschienenen Triebe entspitzen und nach einiger Zeit ganz wegschneiden. Frischgepflanzte Bäume bei anhaltender Trockenheit kräftig begießen, auch ein täglich zweimaliges Bespritzen des Holzes mit reinem Wasser wirkt mächtig auf die Entfaltung des Triebes. Düngung magerer Obstbäume; um die jung gepflanzten Obstbäume herum bedecke man die Erde mit Mist, Stroh, Laub, um den Boden feucht zu erhalten. — Im Gemüsegarten: Aussaat von Wirsing, Stangen- und Buschbohnen, Gurken, ferner aufs neue: Salat, gelbe Rüben, Rettiche. Hacken und Rigolen. Kein Unkraut aufkommen lassen. — Im Ziergarten: vor allem jetzt die Wege immer sauber halten und den Rasen richtig behandeln. Ins Freie mit Geranien, Fuchsien, Begonien, Heliotrop, Dahlien, Canna. Sommerflor säen.

V. Schädlings-Kalender.

Mai.

Aufgepaßt auf den Maikäfer!

Ferner bei jungen Birnbäumen auf den Birnprachtkäfer! Dieser grünlich purporrot aussehende Schädling, Agrilus sinuatus, entschlüpft Ende Mai bis Ende Juni der unter der Rinde verborgen gewesenen Puppe, um in Ritzen oder unmittelbar an die Rinde seine Eier zu legen. Den Eiern entschlüpfen kleine bis 2 mm groß werdende, fußlose gelblichweiße Larven, die sich durch die Birnbaumrinde durchfressen und im Bast und Splint zickzackige oder spiralförmige, um den Stamm laufende Gänge verursachen, wodurch die befallenen Stellen schwarz werden, die Zweige und schließlich der Baum eintrocknen, gleichfalls eine schwarzbraune Farbe annehmend. Die von dem Schädling befallenen Bäumchen zeigen an der Eindringstelle schwärzliche Risse oder beulige schwarze Streifen. Bemerkt man jetzt solche beulige Streifen oder Risse, so schneide man sie an, um die im ersten oder zweiten Holzringe sich aufhaltenden Puppen und Larven auszuschneiden und nicht nur die Wundstellen, sondern auch den ganzen Stamm mit Baummörtel zu verstreichen und mit Lappen zu verbinden, wodurch den Schädlingen die Luft entzogen und das Ausschlüpfen verhindert wird. Vorbeugemittel: von Mitte Mai ab die Stämme der jungen Birnbäume mit Lehmbrei, dem Kuhdünger beigefügt, verstreichen. Da dieser Schädling Tausende von Bäumen verwüstet, so sehe man nach den frisch gepflanzten Bäumen und versäume nicht, sie mit Lehmanstrich zu versehen. Stark befallene und abgestorbene Bäume lieber gleich — verbrennen.

Aufgepaßt weiter auf die Bewohner der Weißdornhecken!

Um diesen gefährlichen Feinden, den Raupen der Weißdornhecken, auf den Leib zu rücken, hat man schon ausgedehnte Weißdornhecken, die von Raupen nur teilweise eingenommen waren, des Morgens früh mit Holzasche beworfen, und das Ergebnis war, daß den Raupen der Garaus gemacht wurde.

Gegen die Blutlaus schrieb „Möllers deutsche Gärtnerzeitung": Ein chemisches Mittel könnte nur dann von Erfolg sein, wenn beim Bestreichen der besetzten Stellen mit demselben sich giftige Gase entwickeln würden, die die Blutläuse töten, ohne dem Baume zu schaden. Ein

Bestreichen mit den verschiedensten bis jetzt angepriesenen Präparaten hat noch nicht den rechten Erfolg gezeigt, da die Blutlauskolonien durch ihren fettig-wolligen Überzug gegen Flüssigkeiten geschützt sind, und nur jene Schädlinge zugrunde gehen, die beim Auftragen der Flüssigkeit mit dem Pinsel zerrieben werden, während die anderen in ihren Schlupfwinkeln unbeschädigt sitzen bleiben. Das einfachste Mittel ist es, da es bequem in der Tasche getragen und zu jeder Zeit angewendet werden kann, eine harte Bürste, wie man sie zum Scheuern verwendet, eine sogenannte Reiswurzelbürste, mit der man die Ansiedlungen der Blutläuse zerdrückt. Wenn diese Arbeit in der Zeit von Mitte Mai bis Mitte Juli, solange sich die Läuse noch auf den älteren Ästen und dem Stamme allein befinden und bevor sie sich weiter ausbreiten, gemacht und alle 14 Tage gründlich wiederholt wird, kann diesen Schädlingen entgegengewirkt werden.

Man vernichte diesen Feind des Obstbaues, wo man ihn sieht, sorge für kräftige Düngung und gute Behandlung der Bäume und braucht sich dann um seinen Obstbau nicht zu bangen.

Aufgepaßt endlich auf den Zweigabstecher! Diesem Käfer (Rhynchites conicus) ist im allgemeinen schwer beizukommen, weil er klein ist und weil man ihn nur selten bei der Tat ertappt. Er legt in das Mark sein Ei und die Larve soll sich von der Triebspitze ernähren. Will man dem Käfer zu Leibe gehen, so muß man sämtliche abgestochenen Triebspitzen, die tagelang herunterhängen, fortnehmen und verbrennen. Dadurch vernichtet man die Nachkommenschaft des Käfers. Hat man dies nicht getan, so verläßt die Larve zurzeit der Verpuppung die herabgefallene Triebspitze, geht in den Boden und überwintert als Puppe. Wer im Herbst kräftig düngt und tief untergräbt, gräbt auch die Puppen des Zweigabstechers so tief in den Boden, daß der Käfer sich nur schwer emporarbeiten kann. Das Abstechen der Triebe ist jedoch nicht der einzige Schaden, der Käfer zerstört schon vor der Eiablage Knospen, Blätter und Blüten.

VI. Brief- und Fragekasten.

E. H. in **D.** Über den Gitterrost der Birnbäume stand in diesen Blättern schon mancherlei zu lesen, wenn Sie nachschlagen wollen (Jahrg. 1894, S. 124, 183, Jahrg. 1886, S. 80, Jahrg. 1904, S. 145 usw.). Auch das „Württ. Obstbuch", das wir Ihnen sehr empfehlen möchten, bringt genaue Mitteilungen über diesen Pilzschädling (S. 152 ff.). Es verhält sich in der Tat so, daß der die Entwicklung des Pilzes vermittelnde Sadebaum ein Hauptobstbaumschädling ist und in der Nähe von Obstanlagen, im besonderen von Birnbäumen, nicht geduldet werden darf. Die Sporidien, sozusagen: die Samen des auf dem Sadebaum wachsenden Pilzes, sind so klein und so leicht, daß der leiseste Lufthauch sie fortträgt. So erklärt es sich, daß ein einziger Sadebaum die Birnbäume im Umkreis einer Stunde anstecken und krank machen kann.

Herrn **G. B.** in **Sch.** Wir kommen Ihrem Wunsche gerne nach und veröffentlichen hiermit, daß der Obstbauverein Wangen i. Allgäu entschieden für die Abschaffung der Baummärkte eingetreten ist und daß nicht, wie in verschiedenen Zeitungen des Landes irrtümlich angegeben ist, dieser Verein gegen unsere diesbezügliche Eingabe an das K. Ministerium Stellung genommen hat, sondern der Obstbauverein „Wangen"-Stuttgart. Hg.

Die **Knausbirne** ist jedenfalls eine unserer ältesten Birnsorten. Sie erscheint schon früh im 17. Jahrhundert: in Dümlers „Baum und Obstgarten" 1664, S. 209: „Hönigbirn, gelb, sonst Knausbirn". Dort auch S. 214: „Ulmer Wasserbirn".

Frage. Für die Behandlung einer für unsere Gegend sehr wichtigen Frage im Obstbau wären gewiß auch viele andere Leser recht dankbar. Schon seit mehreren Jahren haben wir zwar eine recht günstige Kirschblüte, dem ein sehr schöner Fruchtansatz folgt, aber — nun kommt der böse Feind in Gestalt von Millionen Raupen,

die die üppigsten Bäume beinahe vollständig kahl fressen; nicht nur die Blätter, sondern auch die kleinen Kirschen, bis der Stein sich zu erhärten beginnt.

Alle bis jetzt hier erprobten Bekämpfungsmittel als: Spritzen mit Kupferkalkbrühe, Bestäuben mit Kalk oder Gips, haben sich als wirkungslos erwiesen. Der Schaden, der durch die Raupen angerichtet wurde, beläuft sich in hiesiger Gemeinde in den letzten 5 Jahren alljährlich auf mindestens 10000 Mk. Es handelt sich also um eine bedeutende wirtschaftliche Frage und wenn die Wissenschaft und Forschung schon Mittel entdeckt und an der Hand hat, dem gefährlichen Feind auf den Leib zu rücken, so wäre eine möglichste Verbreitung der Bekämpfungsart und Aufforderung zum allgemeinen Vorgehen sehr angezeigt.

Walheim. Schultheiß Roth.

Antworten aus dem Leserkreis an die Schriftleitung erbeten.

Frage. Wie verhalten sich die Behörden, wenn der Bewohner eines Staatsgebäudes (z. B. Pfarrhaus, Forsthaus 2c.) am Hause Spalierobstanlagen anbringen will? bezw. was ist da zu tun?

Antwort. Sie müssen eine Eingabe an die zuständige Behörde (Bezirksbauamt bezw. Domänendirektion) machen, worin Sie die Verhältnisse darlegen. Die Stellung der staatlichen Behörden ergibt sich aus folgenden von der Behörde einem betreffenden Bewohner mitgeteilten Bedingungen. Diese Bedingungen lauten:

1. Die Genehmigung wird nur widerruflich in solange erteilt, als durch die Spalierpflanzung kein nachteiliger Einfluß auf das Gebäude zu bemerken ist.

2. Wenn die Spalierwand durch Bauarbeiten beschädigt wird oder beseitigt werden muß, so hat der Nutznießer keinerlei Ersatzanspruchsrecht an die Kgl. Finanzverwaltung.

3. Von Vorstehendem wird Vormerkung in der Baubeschreibung gemacht werden.

Hiezu wurde die unterschriftliche Anerkennung dieser Bedingungen erfordert, worauf der Anlage des Spaliers nichts mehr im Wege stand. —

Wir möchten unsererseits zu Vorstehendem nur bemerken, daß nach Urteil erster Fachmänner (z. B. Gaucher) Spaliere einem Gebäude niemals Schaden bringen, sobald sie rationell, wie es der heutige Obstbau verlangt, angelegt werden.

Frage. Mit Freude las ich im Württemb. Obstbuch, daß dort unserer Singvögel so herrlich gedacht und für dieselben ein besonderer Abschnitt darin enthalten und alles angegeben ist, wie sie zu füttern sind und wie die Nistkästen aufzuhängen sind. Aber in welcher Größe und Form die Nistkästen zu machen sind, ist nicht angegeben. Nun ist es auf dem Lande vielfach so, daß für derartige Zwecke kein Geld ausgegeben wird, weil viele sagen: wir könnten die Nistkästen selber machen. Wenn daher einmal über Selbstanfertigung von Nistkästen eine kleine Mitteilung gemacht würde, so würde das gewiß von Nutzen sein. Wenn Sie mir Mitteilung geben würden oder von anderer Seite geben lassen würden, so würde ich Ihnen dankbar sein.

Garrweiler.

Gottlieb Seeger, Baumwart.

Antwort. Wir laden die Praktiker unter unsern Lesern ein, hierüber belehrende Mitteilungen zu machen und stellen hier gern den nötigen Raum zur Veröffentlichung zur Verfügung. Das Thema würde also lauten: „Wie fertige ich mir meine Vogelnistkästen selber zweckdienlich, einfach und billig an?“

Frage. Bitte um nähere Mitteilung über Wuchs und Fruchtbarkeit des Baumes und Qualität und Aussehen der Früchte bei der „Luxemburger Mostbirne“ und der „Mostbirne von Angers“.

G. B. in O.

Antwort. Es ist schwer, eine Frage zu beantworten, wenn man über die in Frage kommenden Sorten nur einseitig unterrichtet ist; so geht es mir in vorstehendem Falle. Die Luxemburger Mostbirn, die mir ihren Namen verdankt und die ich im Jahre 1880 aus Luxemburg bei uns einführte, ist eine stark mittelgroße, rundliche, am Kelch abgeplattete, grüne Mostbirn, die einige Ähnlichkeit in Größe, Form und Färbung mit der großen Rumelter — auch Romelterbirn genannt — hat. Sie reift Okt.

bis Nov., ist sehr herb und vorzüglich zur Mostbereitung, hartteigend. Der Baum ist sehr stark- und raschwachsend, etwas breitkronig, sehr fruchtbar.

Über die Mostbirn von Angers bestimmte Angaben zu machen, ist mir nicht möglich, da die Literatur darüber nichts aufweist und die Angaben in Katalogen nur sehr kurz sind. Es ist dort gesagt, daß dieselbe außerordentlich fruchtbar und sehr gut zur Mostbereitung ist, Okt.—Nov. reife, einen großen Baum bilde und etwas spät blühe.

Wie in Hall von diesen beiden Sorten gesprochen wurde und von einer Seite die Behauptung aufgestellt, daß beide gleich seien, bezweifelte ich dieses, da die gegebene Beschreibung der Mostbirn von Angers mit der vorstehenden der Luxemburger gar nicht übereinstimmt und es ein großer Zufall wäre, wenn, wie nach dem Namen zu schließen, die Mostbirn von Angers, eine echt französische Mostbirn in Luxemburg, so verbreitet wäre, wie dieses bei der Luxemburger Mostbirn, dort Schnapsbirn genannt, der Fall ist.

Es wird also Sache weiterer Beobachtung und Vergleichung sein, um später feststellen zu können, daß beide Sorten die gleichen sind.

Reutlingen. Fr. Lucas.

VII. Kleine Mitteilungen.

Der deutsche Lehrerverein für Naturkunde, der seit 20 Jahren besteht (27 000 Mitglieder), hat den Zweck, naturwissenschaftliche Kenntnisse zu verbreiten, die Ausgestaltung des naturkundlichen Unterrichts in den Schulen zu fördern und seine Mitglieder bei der Beteiligung an der Erforschung der natürlichen Verhältnisse der Heimat zu unterstützen. Infolge seiner großen Mitgliederzahl ist es dem Vereine möglich, hervorragende naturwissenschaftliche Werke, die auf buchhändlerischem Wege nur mit sehr hohen Kosten hergestellt werden könnten, herauszugeben. So ist in den letzten Jahren die Flora von Deutschland von Jakob Sturm, in 2. Auflage erschienen. Ein noch höheres Interesse dürften die neuen Veröffentlichungen des Vereins in Anspruch nehmen, ein großes Käferwerk vom Kaiserl. Rat Dr. Edmund Reitter in Paskau und ein Handbuch der Petrefaktenkunde von Professor Fraas in Stuttgart und Dr. E. Schütze daselbst. Ein Blick auf die Probetafeln genügt, um zu erkennen, daß gegen den Jahresbeitrag von 2 Mk. 50 Pf. Großes geleistet wird.

Bekanntmachung

der Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft betreffend die Abhaltung von Wiederholungskursen für die Besucher früherer Unterrichtskurse über Obstbaumzucht.

Im kommenden Sommer, kurz vor bezw. nach der Heuernte, werden unter der Voraussetzung genügender Beteiligung für die Besucher früherer Unterrichtskurse über Obstbaumzucht an der K. landwirtschaftlichen Anstalt in Hohenheim und an der K. Weinbauschule in Weinsberg Wiederholungskurse abgehalten werden, in welchen die Teilnehmer Gelegenheit zur Befestigung und Erweiterung der erworbenen Kenntnisse, sowie zum Austausch ihrer Erfahrungen erhalten sollen.

Die Dauer dieser Wiederholungskurse ist auf eine Woche festgesetzt.

Der Unterricht ist unentgeltlich; dagegen sind die Teilnehmer an den Wiederholungskursen verpflichtet, den Weisungen der Kursleiter nachzukommen; auch haben sie für Wohnung und Kost selbst zu sorgen.

Bedingungen der Zulassung zu den Wiederholungskursen sind:

der Nachweis des Besuchs eines früheren Unterrichtskurses über Obstbaumzucht mit Angabe des betreffenden Jahres und Orts, Auskunft über die seitherige Tätigkeit als Bezirks-, Gemeindebaumwart oder dergleichen und guter Leumund.

Gesuche um Zulassung zu den Wiederholungskursen sind mit einem schultheißenamtlichen Zeugnis über die Erfüllung vorstehender Bedingungen spätestens bis 24. Mai ds. Js. an das „Sekretariat der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft in Stuttgart" einzusenden.

Die K. Oberämter werden ersucht, für die Aufnahme vorstehender Bekanntmachung in die Bezirksamtsblätter Sorge tragen zu wollen.

Stuttgart, den 1. April 1907.

In Vertretung: Krais.

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar.

Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, oder an den Schriftführer, Hofgärtner **Hering**, Stuttgart, zu richten.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 II, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist täglich geöffnet von ½9—12 Uhr vorm. und 1½—4 Uhr nachmittags.

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.

Karl Schlenker, Baumschulen

Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179

empfiehlt als Spezialität:

in Aepfel- und Birnhochstämme,
Aepfel- und Birnhalbhochstämme,
Aepfel- und Birnpyramiden,
Aepfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen** und **Zwetschgen** früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [30

Preisverzeichnis gratis und franko

Zum baldigen Antritt wird ein tüchtiger, unverheirateter [39

Gärtner,

erfahren in der Obstbaumzucht und etwas im Gemüsebau, gegen hohen Gehalt **gesucht.** Gutsbesitzer **W. Fürst, Frauendorf**, Post Vilshofen, Niederbayern.

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart Werkzeugfabrikanten Torstr. 13

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:

Baumsägen, Baumscharren, Raupen- und Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer, verstellbare Gartenleitern etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, verstellbare Wegeschippen, Rechen (auch verstellbare), Grab- oder Wiesenhauen, Gartenwalzen, Hand-Rasenmähmaschinen etc. [4

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise.

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Schacht's **Obstbaum-Karbolineum**

Marke A für unbelaubte Bäume; Marke B für belaubte Bäume, Weinreben 2c.
3 Kilo-Blechflasche Mk. 1.80., 5 Kilo-Blechflasche Mk. 2.50., 10 Kilo-Blechflasche Mk. 4.50.

Sämtliche Düngemittel für Garten und Feld

als: **Peru-Guano, Chilisalpeter, Hornmehl, Hornspäne, Superphosphate, Thomasmehl, Knochenmehl, Kalisuperphosphat, Kainit, Kalisalze, Ammoniak, Heurecka, Prof. Wagners Pflanzennährsalze etc.**
jedes Quantum, in Originalsäcken und im Anbruch zu billigsten Preisen.
Prima holländischen Torfmull in Ballen und im Anbruch.
Heufelder Kupfersoda, Kreosolseifen-Erdöl „Halali", Unkrauttod für Getreidefelder. Raupenfackeln, Gartenspritzen, Schwefelapparate etc.
Versand ab hier unter Nachnahme. [16

Albert Schöck, Stuttgart.
Sophienstr. 14, Ecke Gerberstraße. **Telephon 2811.**

Obstzüchter Deutschlands!

vereinigt euch zum
Kampfe gegen die Obstmade und den Apfelblütenstecher
durch Verwendung des
Insektenfanggürtels „Einfach" D.R.G.M.

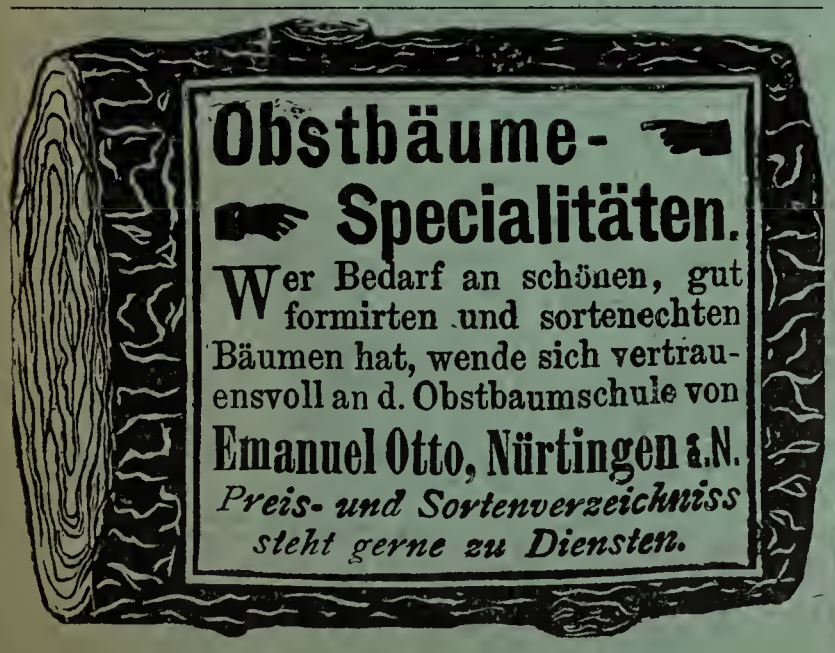
Jetzt beste Zeit zum Anlegen. Erhältlich in allen ersten Samenhandlungen.
Preis in Rollen von 30 m 15 Pfg. pro Meter. 2 Rollen = 1 Postpaket.
Beschreib. kostenlos, Vereine erhalten Rabatt.

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [1a

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**



Obstbäume-Specialitäten.

Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

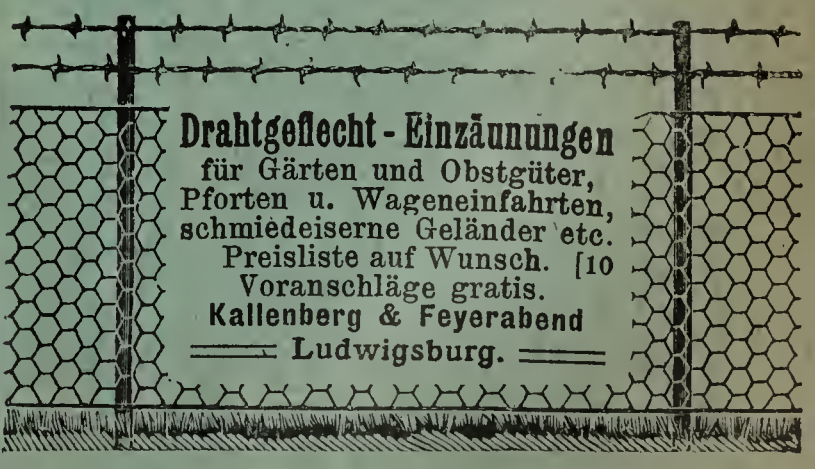
Emanuel Otto, Nürtingen a. N.

Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

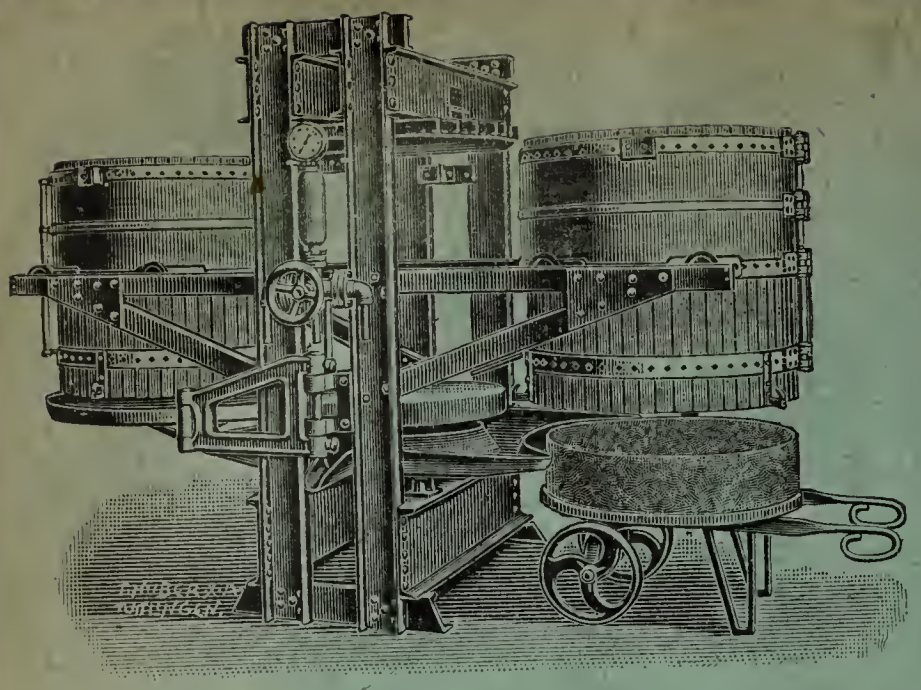
Unser neuer Katalog über alle Arten Spritzen u. Geräte für Obst-, Wein- u. Gartenbau ist erschienen. Reich illustriert. Zusendung erfolgt bei Bezugnahme auf diese Zeitung gratis u. franko.

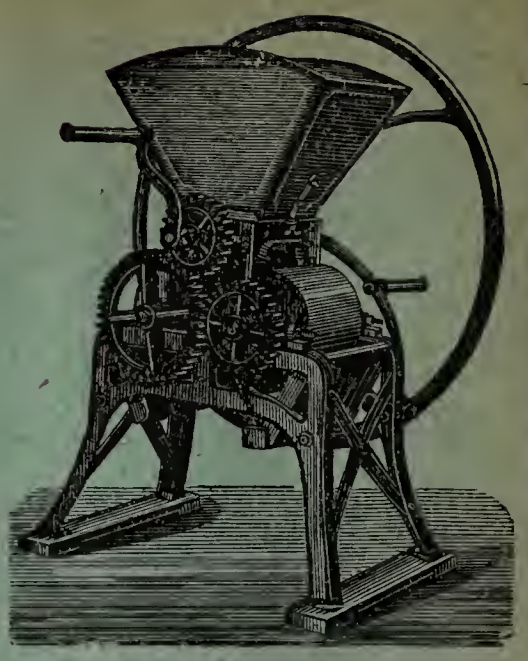
Gebr. Holder, Metzingen
(Württ.), **Maschinenfabrik.**

[24



Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Telephon No. 3 [27

Spezialfabrik für

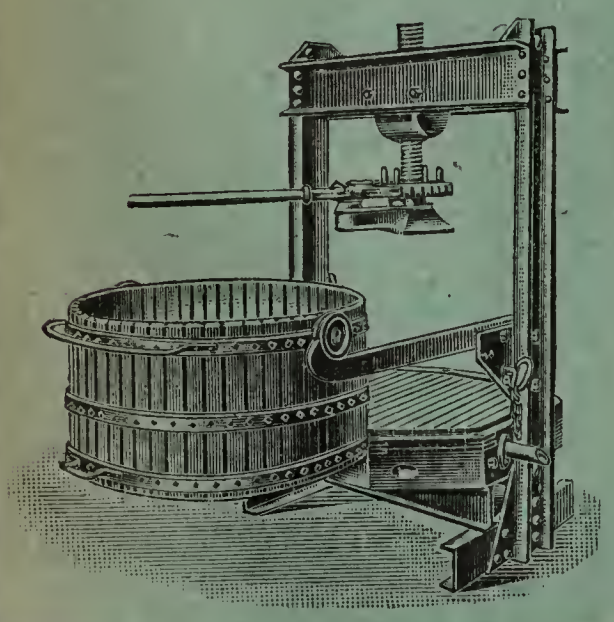
Obst-, Wein- und Beerenpressen

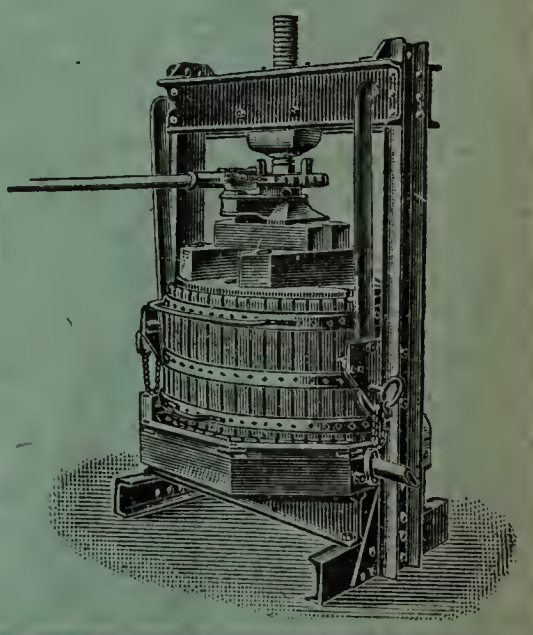
D.R.-Patent No. 113834.

Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.





Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

XXVIII. Jahrgang. № 6. Juni 1908.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von
Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Einladungen. — I. Praktischer Obstbau: Sollen wir unsere Obstbäume beschneiden oder nicht? Zur Hebung unserer einheimischen Zwetschenkultur. Bericht über den Befund der zur Probe eingesandten Lokalsorten. — II. Vereins-Angelegenheiten: Prämiierungen. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: Juni. — V. Schädlings-Kalender: Juni. — VI. Brief- und Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Verein württ. Baumwarte. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3200) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10 %, bei 12maliger Aufnahme 25 % Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1908.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. Gegründet 1870.
Telephon Nr. 3. Areal 20 Hektar.

Cocosfaserstricke

Raffiabast, prima Qualität.

Baumharz zum Pfropfen, in Kübel von 1/8, 1/4, 1/2 Zentner. **Bindfaden, Packstricke** jeder Stärke, **Packleinwand** in versch. Breiten, **Hängematten, Mostpreßtücher** sowie sämtl. Seilerei-Artikel empfehlen billigst. Versand nach auswärts.

Gebrüder Kocher, Bärenstr. 4.
17] Stuttgart.

Koche auf Vorrat

mit **Original-Weck**

Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Einfach, solide, zuverlässig!
sind [31

Weck's Apparate

Von epochemachender Bedeutung für die
Küche aller Länder!

Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift kostenlos ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von

J. Weck, Ges. m. b. Haftung,
Oeflingen, Amt Säckingen (Baden).

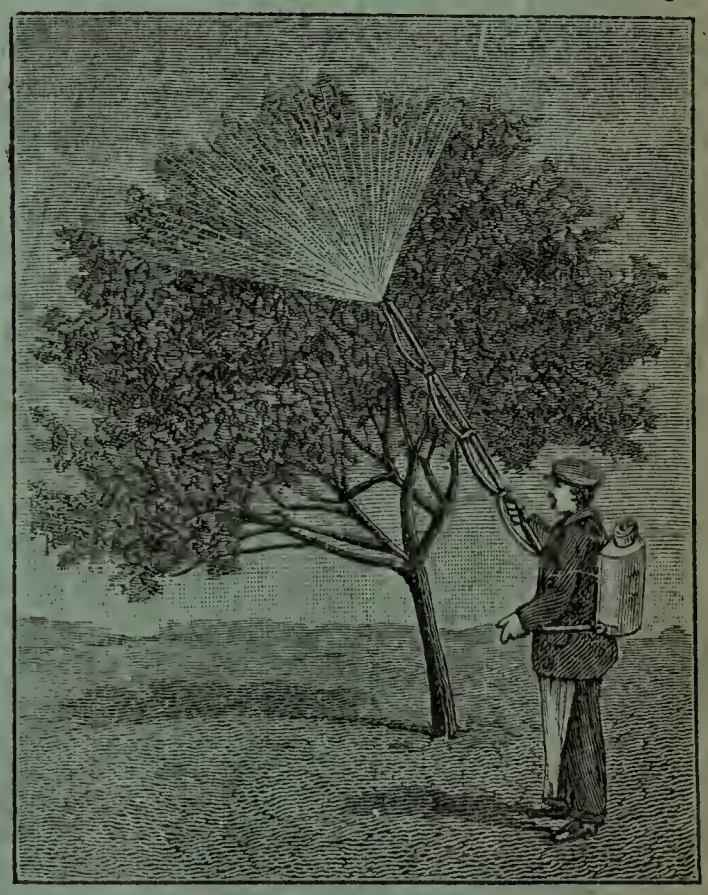
H. SCHÄCHTERLE

OBST=ZIER=GEHÖLZ
BAUMSCHULEN
STUTTGART=
CANNSTATT:
SPEZIALITÄT: FORMBÄUME

[18

Vermorel-Baumspritze

mit **Bambusrohren** von 1 1/2—6 m Länge.



Eugen Reisser, Kgl. Hofl.,
Stuttgart, [22
Tübingerstraße 13, im Deutschen Haus.
Alleiniger Vertreter der Fabrikate „Vermorel".

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 6. Stuttgart, Juni. **1908.**

Einladung.

Am **Sonntag den 14. Juni,** vorm., finden im Garten I in Stuttgart und am **Sonntag den 21. Juni** im Garten II in Cannstatt

Praktische Demonstrationen über das Pinzieren der Formobstbäume

statt. Abgang für Stuttgart präzis 8½ Uhr von der Straßenbahnhaltestelle „Forststraße" (Linie Gablenberg—Herderstraße), für Cannstatt präzis 9 Uhr von der Straßenbahn-Endstation „Haldenstraße" (Linie Karlsvorstadt—Cannstatt—Haldenstraße). Zu zahlreicher Beteiligung ladet freundlichst ein

der Ausschuß.

Einladung zur Beteiligung an der Ausstellung des Württ. Obstbauvereins bei der Ausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Cannstatt, 25.—30. Juni

Der Württ. Obstbauverein wird bei der Ausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, vom 25.—30. Juni d. J. in Stuttgart-Cannstatt, u. a. auch den **Kirschenbau** der bedeutenden Kirschengegenden des Landes, durch Ausstellung ihrer schönsten, wertvollsten Sorten (jede Gegend für sich), zeigen und wünscht ein zuverlässiges Bild der Erzeugnisse unseres württemb. Kirschenbaues geben zu können.

Bei der Wichtigkeit der Regelung eines flotten Absatzes der Kirschen, besonders der Erweiterung eines guten Kundenkreises, liegt es sehr im Interesse der Kirschenbau treibenden Gemeinden, Vereine 2c. sich an dieser Ausstellung zu beteiligen, umsomehr als ihnen weitere Kosten als die unentgeltliche Abgabe des Ausstellungsquantums (je 7 Kilo von einer Sorte in tadelloser Ware, mit Stielen) nicht erwachsen.

Für unsere Ausstellung haben wir eine große Halle, umgeben mit Formobstbäumen, auf hervorragendem Platz des Ausstellungsgebietes erstellt. Platzgebühr (welche sonst sehr erheblich ist) berechnen wir nicht.

Ferner wollen wir eine größere Ausstellung in verschiedenem **Beerenobst,** als Erdbeeren, Johannisbeeren und Stachelbeeren veranstalten. Um auch auf diesem Gebiete die Leistungsfähigkeit unserer Obstzüchter darzutun, laden wir ganz besonders auch unsere Mitglieder von Groß-Stuttgart und Umgebung zur Beschickung ein; hierbei benötigen wir

pro Sorte mindestens 1 Kilo tadelloser, vollkommener Früchte. Die Ausstellungsfrüchte müssen zuverlässig eintreffen

a) Kirschen am 23. Juni, b) Beerenobst am 24. Juni

je morgens, spätestens bis 10 Uhr in der Ausstellungshalle des Württ. Obstbauvereins (neben der Post) auf dem Wasen in Cannstatt.

Von Beerenobst ist das gleiche Quantum, welches erstmals zur Ausstellung kommt, am 27. Juni morgens 7 Uhr nochmals in die Ausstellungshalle zu liefern. Für die zweite Sendung wird der übliche Marktpreis gezahlt.

Wir zweifeln nicht, daß sich im gemeinnützigen Interesse eine rege Beteiligung ergibt und richten hiermit an die in Frage kommenden Kreise, speziell auch an die dem Landesverein angehörigen Bezirksvereine die Bitte, sich mit den bedeutendsten Produzenten in der Sache ins Benehmen zu setzen und **uns möglichst bald, spätestens bis 8. Juni,** unter Adresse unseres Schriftführers Hofgärtner **Hering**, K. Orangerie, Stuttgart die Beteiligung anzuzeigen, worauf umgehend Anmeldeformulare zugeschickt werden.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins, e. V.

I. Praktischer Obstbau.

Sollen wir unsere Obstbäume beschneiden oder nicht?

Diese Frage wurde in der letzten Zeit in vielen Tagesblättern des Landes auf Grund von Versuchen, welche der Herzog von Bedford auf seiner Obstfarm zu Wiburn gemacht haben soll, dahin beantwortet, daß das Beschneiden direkt nachteilig sei, indem es die Holzbildung hindere und die Fruchtbildung verzögere. Von verschiedenen Seiten wurden wir in der letzten Zeit auf diesen Artikel aufmerksam gemacht und ersucht, uns über diese Ansichten zu äußern. Wir hatten den betreffenden Artikel seinerzeit auch gelesen, demselben aber nach seiner Herkunft nicht mehr Glauben geschenkt, als schon so manche „neue Kunde von drüben" verdiente. Unsere Befürchtung aber, daß diese Neuigkeit bei vielen Liebhaberobstzüchtern mit Freude und Glauben aufgenommen werde, hat sich, wie verschiedene Zuschriften beweisen, bewahrheitet. Es wäre in der Tat fast zu schön, wenn wir unsere Bäume nur noch pflanzen dürften wie die Tannen, um dann noch etwas zu düngen und im übrigen nur noch zu ernten. Leider ist dem eben nicht so. Unsere Obstbäume brauchen, ganz abgesehen von der Heranzucht in der Baumschule und den eigentlichen Formobstbäumen, auch nach dem Verpflanzen auf ihren endgültigen Standort noch einige Jahre eine aufmerksame und verständige Hilfe durch den Baumschnitt. Solange wir Hoch- und Halbhochstämme kultivieren, solange wir in unsern Haus- und Obstgärten Pyramiden- und Spalierbäume besitzen wollen, solange werden wir ohne einen sachgemäßen Schnitt (welcher bei den ersteren nur 4—6 Jahre dauert, bei den letzteren aber stets angewendet werden soll) nicht auskommen. Bei den neuerdings in Mode gekommenen Buschobstbäumen genügt es vollkommen, wenn sie in den ersten Jahren soweit einem Winterschnitt unterworfen werden, bis die Bildung einer halbwegs gleichmäßigen Krone erreicht ist und die Hauptäste imstande sind, sich selbst zu tragen. Später braucht nur ein Auslichten der zu dicht stehenden oder sich kreuzenden Äste und Zweige stattzufinden.

Wir haben übrigens recht häufig Gelegenheit, Bäume zu sehen, welche des Messers Schneide nur in ihrer frühesten Jugend verspürt haben. Dieselben stehen meistens als abschreckendes Beispiel gegenüber ihren in Pflege stehenden Kameraden da. Ein Baum soll nicht nur schön sein, wenn er mit Früchten beladen ist. Auch im Winter soll er bekunden, daß sein Besitzer sich um ihn kümmert und ihm durch Wegnahme von überflüssigem Holz Erleichterung verschafft. —

Daß der Schnitt bei einzelnen stark wachsenden Apfelsorten die Fruchtbarkeit verzögert, ja ein zu kurzer Schnitt dieselbe geradezu verhindern kann,

ist eine Tatsache, welche jedem aufmerksamen Baumzüchter bekannt ist. Andererseits werden sehr fruchtbare Sorten, wenn ohne Schnitt gehalten, sich sehr bald durch Übertragen erschöpfen und müssen dann erst wieder durch einen energischen Rückschnitt (Verjüngen) zu neuem Holztrieb angeregt werden.

Unser Altmeister Gaucher drückt sich in seinem Handbuch der Obstkultur über die Verfechter des Nichtschneidens der Obstbäume drastisch aus und will den Hauptgrund in der Bequemlichkeit und Unsicherheit im Schnitt erblicken — woran jedenfalls viel Wahres ist. Wir müssen gestehen, daß wir bei unsern vieljährigen Erfahrungen und Beobachtungen noch nie einen Nachteil bei vernünftigem Baumschnitt entdecken konnten, geben aber ohne weiteres gerne zu, daß durch unrichtigen und besonders zu starken Schnitt mehr verdorben werden kann, als durch ein vollständiges Unterlassen desselben.

Ein vernünftiger und zielbewußter Baumschnitt wird die Fruchtbarkeit nicht verzögern, sondern eher unterstützen und regeln und dabei bewirken, daß der Baumkrone oder Form das für ihr späteres Gedeihen und Wohlbefinden so notwendige Gleichgewicht geschaffen wird und erhalten bleibt. Es muß dabei natürlich stets das Wachstum des Baumes im Auge behalten werden; denn je kräftiger derselbe wächst, um so länger muß er geschnitten werden, um auf möglichst viele Augen den Saft zu verteilen und ein gleichmäßiges Austreiben derselben zu erzwingen.

Beim Hoch- und Halbhochstamm, sowie beim Buschbaum hat ja der Schnitt in erster Linie nur den Zweck, den Ästen der künftigen Baumkrone die richtige Stellung zur gleichmäßigen Ausbildung derselben zu geben und unnötige Triebe, die in die Krone wachsen und deshalb doch bald lästig würden, möglichst frühzeitig zu entfernen, damit Luft und Licht in die Baumkrone gelangen kann.

Der eigentliche Rückschnitt der sogenannten Leitzweige bezweckt nur die bessere Entwicklung der rückwärts stehenden Augen und damit eine direkte Verstärkung des Leitastes und richtet sich wie gesagt ganz nach den Wachstumsverhältnissen des Baumes.

Eine Probe auf die Richtigkeit des Vorstehenden zu machen, ist jedem Besitzer junger Obstbäume ganz leicht gemacht. Er darf nur einige Bäume ruhig stehen und sich ganz selber überlassen, und die andern einem vernünftigen und zielbewußten Schnitt unterwerfen: in wenigen Jahren wird sich's zeigen, auf wessen Seite der Vorteil ist.

Auch in unseren Vereinsgärten ist Vorsorge getroffen, daß einige Bäume auf Zwergunterlage ganz unbeschnitten bleiben, um unsern Mitgliedern ad oculos d. h. augenscheinlich zu zeigen, wie sich solche Bäume entwickeln. — Man erhält, wie wir aus Erfahrung wissen, früher Früchte, aber niemals einen schönen und dauerhaften Baum. Denn in kurzer Zeit sind solche sich selbst überlassene Bäume verwildert, und die einseitigen Kronen, deren Äste unter- und durcheinander wachsen, werden meistens vom Wind auf die Seite gelegt. Wem so ein Baum Spaß und Freude macht, der soll ruhig das Schneiden bleiben lassen. Ein auf Ordnung und Pünktlichkeit achtender Garten- und Baumbesitzer wird auch ferner seinen Bäumen in der Jugend den nötigen und möglichst richtigen Schnitt angedeihen lassen.

W. Hering.

Zur Hebung unsrer einheimischen Zwetschenkultur.

Zur „Hebung" — denn die Zwetschenkultur liegt bei uns fast überall noch sehr im argen. Größere Anlagen, entweder geschlossen für sich oder im Verband mit Kernobst, findet man bei uns selten. Man wird vergeblich im Schwabenland nach Geländen ausschauen, wie sie einem im Bühlertal in Baden begegnen. Man sage nicht, ja, Bühlertal und beispielsweise Neuffener Tal, das sind zw—ei Paar Stiefel. Zwetschen wachsen überall, besonders in den kalkreicheren Gegenden des Landes und bringen reiche Erträge, wenn's auch keine Frühzwetschen sind.

Aber eine vortreffliche Handelsware ist und bleibt die Zwetsche, auch bei uns, selbst wenn sie nicht früh auf den Markt kommt. Sie hat immer einen höheren Verkaufswert als das Mostobst. Und gerade jetzt, wo die immer massenhafter werdende großstädtische Bevölkerung mehr und mehr

dem Obstkonsum, besonders auch in Eingemachtem für den Winter sich zuwendet, wäre es Zeit, auch die Zwetschenanlagen und -Bestände etwas zu revidieren.

Aber es ist verzweifelt. Hier herrscht noch Plan- und Ziellosigkeit, wo man hinsieht. Zwetschen pflanzen? wem fällt auch das ein? Die läßt man einfach wachsen. Und bekanntermaßen leistet ja der Zwetschenbaum mit seinem vielfachen Wurzelausschlag, seinem raschen Wachstum und mit seiner fabelhaften Genügsamkeit solchen unverstandenen Ansichten allen möglichen Vorschub. Und weil man den Zwetschenbaum wachsen läßt und ihm von selbst alle Tragfähigkeit zutraut, ihm lediglich keine Sorgfalt zuwendet, sondern denkt, er komme von selbst ins Tragen — so hat sich die Ansicht gebildet, die ich schon vor dreißig Jahren habe als feststehende Regel äußern hören, der Zwetschenbaum trage eben nur alle 7 Jahre. O heilige Einfalt!

Würden sie Zwetschen pflanzen, und zwar veredelte, ob frühere oder spätere, so würden sie auch am Steinobst ihre Freude erleben.

So aber läßt man wachsen, was wachsen will. Aus dem Wurzelhals heraus, Schosse so dick wie ein Besenstiel. Der alte trägt nichts, der junge auch nichts. Man läßt aber den jungen am alten, bis er dem den Garaus gemacht hat, oder den alten am jungen, damit auch der nichts wird. Die massenhaften Schosse (Wurzelausläufer) im Umfang von 1—2 m um den alten Stamm, sie werden mit Freuden als neuer Zuwachs angesehen und mit einer Sorgfalt stehen gelassen, als ob das das reinste Glücksgeschenk der Natur wäre. Wenn sie auch 5—10 Jahre nicht höher werden und allmählich das Aussehen einer rechten Weißdornhecke bekommen haben, man rührt nichts an, beileibe nichts. Man hat eben keine Ahnung davon, daß Wurzelausläufer immer ein Zeichen davon sind, daß es mit dem alten nicht mehr richtig ist, und auch nicht davon, daß man von 5 Ausläufern den stärksten erst dadurch großbringen kann, daß alle andern entfernt werden. Die Verjüngung älterer Zwetschenbäume, durch die in die Höhe geschossenen Kronen wieder auf ein normales Maß zurückgebracht und die Fruchterträgnisse neu belebt, gebessert und gesteigert werden können, ist vielfach noch etwas ganz Unbekanntes. Und wenn die Zwetschen nur noch sind wie die Haselnüsse, unansehnlich, kaum mehr für die Kinder von der Hand in den Mund, eher für die Schweine und höchstens zum Brennen, selbst dann dämmert's noch vielen nicht, daß da das Alter des Baums dran schuldig sein soll.

An eine Veredlung vollends will niemand recht gehen. Und doch, wie viel wäre gewonnen und wie viel rascher käme man zum Ziel, wenn man die alten abgestandenen heraustäte, die jungen kräftigeren nachzöge, ein wenig in Behandlung nähme und mit den besten Sorten veredelte!

Ob man so einen wilden Zwetschenbaum wachsen läßt, wo er aus dem Boden kommt, oder verpflanzt — gleichviel, der braucht jämmerlich lang, bis er ins Tragen kommt. Würde man ihn veredeln, so hätte man in 2 Jahren die ersten bescheidenen, in 5 Jahren schon recht erfreuliche Erträge.

Ich habe die Leute schon vielfach darauf aufmerksam gemacht. Mancher württembergische Ort könnte sich zu einem kleinen „Bühl" heraufschaffen. Aber wie lang muß man den Leuten predigen, bis sie kapieren und sich aufraffen? Wenn nur wenigstens von seiten der Gemeinden für ihren Gemeindebesitz etwas geschähe! Aber so Erfreuliches und Einträgliches schon energische Ortsvorsteher und intelligente Gemeinderäte in wohlverstandenem Zusammenwirken zur Hebung des Gesamtwohlstandes auch auf dem Gebiet des Obstbaus zuwege gebracht haben, so traurig sieht's da aus, wo es an solcher Leitung fehlt. Jahre-, jahrzehntelang läßt man öffentliche, der Gemeinde gehörige Flächen ungenutzt, und wo einmal vor Jahrzehnten einsichtigere Leute einen Anlauf dazu genommen haben, da läßt man alles wieder vorkommen. Es ist unfaßlich, wie wenig die Augen auch auf den allgemeinen Nutzen gerichtet sind. Ich sah jüngst eine sonnig gelegene Böschung, die auf ca. 50 m mit Akazien bepflanzt war, abholzen. Nun kamen auf einmal die schönsten kräftigsten wilden Zwetschenbäume zum Vorschein, doch mindestens 60 Stück. Die Akazien hatte die Gemeinde gepflanzt, natürlich auf höhere Anordnung. Wenn eine solche nicht

kommt, geschieht nichts. Ohne solche würden nicht einmal an den Straßen Bäume gepflanzt, die Zwetschenbäume waren von selbst gewachsen. Sie würden in dem kräftigen Weinbergboden wunderschön fortkommen, und wenn sie veredelt würden, sicher reiche Erträge geben. Ich befürchte, die Gemeinde wird die Akazien wieder aufkommen lassen und die Zwetschenbäume ihrem Schicksal anheimgeben. An Hängen und Rainen fand ich ebenfalls eine große Anzahl solcher Wildlinge. Es ist bis jetzt nichts daran geschehen und es wird auch wohl weiter nichts geschehen. Die Weißdornhecken haut man heraus und entzieht dadurch unsern guten Obstbaumfreunden aus der Vogelwelt ihren Unterschlupf, und Hecken aus Zwetschenausläufern zieht man heran. Es wäre an der Zeit, daß der „Württ. Obstbauverein" auch nach dieser Sache sehen, durch seine Sachverständigen auch in dieser Hinsicht aufklärend wirken würde und die weit verbreitete Rückständigkeit auf diesem Gebiet ans Licht der Öffentlichkeit ziehen ließe.

Wenn die Natur einem so entgegenkommt, wie es bei der Wüchsigkeit des Steinobstes der Fall ist, sollten sich auch Hände finden, die sich das zunutze machen.

Bericht über den Befund der zur Probe eingesandten Lokalsorten.

Auf unsere an die Vereinsvorstände — September vorigen Jahres — ergangenen Fragebogen, bezw. unsere Aufforderung, Proben von Lokalsorten in Äpfeln, welche sich vorzugsweise für Tafel und Markt eignen, zu geben, waren folgende Fragen bezüglich der einzusendenden Sorten vorgesehen. Es sind uns im ganzen 17 Sendungen mit zusammen 22 verschiedenen Sorten zugegangen.

1. Unter welchem Namen ist die Sorte bei Ihnen bekannt?

2. Ist dieselbe regelmäßig und früh fruchtbar? früh, mittel oder spät blühend?

3. Wie ist das Wachstum des Baumes, hoch oder breitgehend, stark oder schwach?

4. Wie verhält sich der Baum gegen Krankheiten (Fusikladium, Krebs 2c.)?

5. Wann ist der Apfel baumreif?

6. Wie lange hält er sich auf Lager?

7. Ist die Sorte bezüglich Bodenlage anspruchslos?

8. Hängt dieselbe fest im Winde?

9. Macht sie besondere Ansprüche?

10. Ist dieselbe in Ihrem Bezirke schon verbreitet?

11. Können eventuell Edelreiser von derselben abgegeben werden?

12. Sonstige hervorragende Eigenschaften, welche in obigen Fragen nicht berührt sind.

Die zur Prüfung und Auswahl bestellte Kommission trat im November zusammen und konnte nach eingehender Probe 6 Sorten als durch Ansehen und Qualität beachtenswert ausscheiden und zurücklegen, wogegen die andern 16 Sorten aus verschiedenen maßgebenden Gründen abgelehnt werden mußten. Von den ausgewählten 6 Sorten erhielt der Vorsitzende der Kommission, Ökonomierat Lucas, Proben zugeschickt, um dieselben als erfahrenster Pomologe auf die Zugehörigkeit zu einer bestimmten pomologischen Klasse nach eingetretener Lagerreife zu untersuchen. Lucas gab bei der letzten Sitzung der Kommission, Anfang Februar, eine genaue Beschreibung der einzelnen Sorten, deren nochmalige Prüfung die Richtigkeit der Beziehung ergab. Die meisten der geprüften Sorten gehörten unter die Familie der „Streiflinge" (4 Sorten), zwei unter die der „Ramboure"; diese letzteren beiden waren im Ansehen und Geschmack noch am besten, jedoch nicht so gut wie unsere bekannteren Rambour-Reinetten; die Streiflinge blieben in der Qualität noch mehr zurück. Die Kommission ist einstimmig der Ansicht, daß keine der eingesandten Sorten allen Ansprüchen, welche sie an eine zur weiteren Verbreitung zu empfehlende Sorte machen zu müssen glaubt, besitzt, dagegen verkennt sie den Wert der betreffenden Sorten für den einzelnen Bezirk voll an und empfiehlt deren Vermehrung und Verbreitung in den betreffenden Bezirken, in der Überzeugung, daß, wenn diese Sorten erst massenhaft angeboten werden können, sich dieselben, wenn sie sonst widerstandsfähig gegen Krankheiten und genügend frucht-

bar sind, mit der Zeit ihren Weg selbst bahnen und im Interesse der Obstzüchter ihre Verbreitung finden werden. Allen Einsendern sei auch an dieser Stelle freundlicher Dank für ihre Bemühungen ausgesprochen. Zum Schluß sei noch gesagt: daß eine Lokalsorte, welche für allgemeine Proben und Anpflanzung empfohlen zu werden verdient, nebst den guten Eigenschaften betreffs Widerstandsfähigkeit, Fruchtbarkeit, schönem Aussehen und Haltbarkeit, auch ganz hervorragend im Geschmack sein müßte. Eine solche Sorte zu finden, ist wohl der Mühe wert und soll deshalb im kommenden Herbst noch einmal die Aufforderung um Einsendung hervorragender Lokalsorten in Äpfeln wiederholt werden.

W. Hering.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Prämiierungen.

Auf unser Preisausschreiben in Nr. 2 des „Obstbau" sind an den Vereinsvorstand Bewerbungen eingegangen von Vereinen und Gemeinden 0, Privaten 15, Lehrern 3, Baumwärtern 2.

Nach Besichtigung der in die engere Wahl gekommenen Baumpflanzungen durch eine Kommission und deren Bericht an den Vereinsausschuß, konnten folgende Preise vergeben werden:

1) Bewerbung A. Die große silberne Vereinsmedaille samt Diplom: Herrn H. Guoth, Gutsbesitzer, Schloß Roseck OA. Herrenberg.

Die kleine bronzene Vereinsmedaille samt Diplom Herrn C. Schober, Kgl. Musikdirektor, Brackenheim.

2) Bewerbung B. Die große silberne Vereinsmedaille samt Diplom: Herrn Josef Rist, Privatier in Weingarten.

Aus der Kohlhammerstiftung: je ein Kohlhammerpreis von Mk. 20.— samt Diplom:

3) Bewerbung D.: Herrn J. Claß, Schullehrer, Sindelfingen und Herrn C. Schupp, Lehrer, Unterregenbach OA. Gerabronn.

4) Es erhielt Herr Friedrich Trinkle, Bauer in Gebenweiler, Gde. Kaisersbach OA. Welzheim, für seine Verdienste um die Hebung des Kirschenbaues ein Vereinsdiplom.

5) Herr Joh. Holzbaur, städt. Baumwart in Aalen, erhielt für 25jährige verdienstvolle Tätigkeit das Vereinsdiplom.

Bei unserer Kirschenausstellung in Stuttgart-Cannstatt, anläßlich der Ausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft, werden die fünf besten Leistungen von Gemeinden oder Vereinen seitens unseres Vereins prämiiert.

III. Literatur.

Der Frischverkauf des Obstes. Anleitung zur Ernte, zum Sortieren, Verpacken und Aufbewahren des Obstes. Von Jos. Löschnig, Landesobstbau-Inspektor in Korneuburg bei Wien. Mit 48 Abbildungen. Preis kart. Mk. 1.—; in Partien von 25 Exemplaren an à 90 Pfg. Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.

Tüchtige Obstzüchter und Baumpfleger sind nicht selten sehr schlechte Kaufleute in Hinsicht des Obstverkaufes. Der Verkauf des Obstes, mag er nun in frischem Zustande oder in Form irgend eines daraus hergestellten Erzeugnisses erfolgen, ist rein kaufmännisch und nur kaufmännische Gesichtspunkte sind maßgebend. Gleichmäßige Ware, in bedeutenden Mengen, womöglich in Einheiten von gleicher Größe (Kisten, Fässer) verpackt, erleichtert den Verkauf und somit den Handel mit Obst. Der lohnende Obstverkauf bedingt daher ein gutes Verpacken in für jede Qualität und jede Obstart einheitliche Verpackgefässe und setzt ein richtiges Sortieren und eine sorgfältige Ernte voraus. Hierüber gibt vorliegende, von fachkundiger Seite geschriebene Schrift wertvolle Anweisungen, die um so mehr zu beachten sein dürften, als sich die neuzeitlichen

Bestrebungen zur Hebung des deutschen Obstbaus gerade mit Vorliebe auf diesem früher wenig beachteten Gebiete bewegen, wie denn auch unser Württ. Obstbauverein sich schon vielfach damit befaßt und zur Zeit bahnbrechend gewirkt hat. Vergl. den Abschnitt des „Württ. Obstbuchs" S. 118—137.

Die Rekonstruktion der Weingärten mit Rücksicht auf die richtige Auswahl der amerikanischen Unterlagsreben. Von Andor Teleki. Mit 23 Abbildungen. Zweite, vollständig umgearbeitete und bedeutend erweiterte Auflage. 14 Bogen Gr.-Oktav. Geh. 4 K 40 h = 4 Mk. Geb. 5 K 50 h = 5 Mk. A. Hartleben's Verlag Wien und Leipzig.

Zweck dieses Werkes: die mit den verschiedenen Unterlagsreben in einzelnen Teilen der weinbauenden Gebiete gemachten Erfahrungen, vergleichend mit denen der Franzosen und durch die eigenen des Verfassers ergänzt, vor das Auge zu führen, um auf Grund dieser Erfahrungen ein objektives Urteil über den Wert und die Verwendung der betreffenden Rebe zu fällen.

Max Barth, **Die Kellerbehandlung der Traubenweine.** Kurzgefaßte Anleitung zur Erzielung gesunder, klarer Weine für Weingärtner, Weinhändler, Wirte, Küfer und sonstige Weininteressenten. 3. verbesserte Auflage von Professor Dr. R. Meißner, Vorstand der Kgl. Württemb. Weinbau-Versuchsanstalt in Weinsberg. Mit 53 Abbildungen. Preis in Leinwand geb. Mk. 2.80. Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.

Diese von hervorragender Seite bearbeitete Schrift ermöglicht dem Praktiker eine rasche Übersicht über die wichtigsten Fragen aus dem Gebiete der Kellerwirtschaft, namentlich auch in Betreff der Behandlung fehlerhafter und kranker Weine. Neu u. a. die Herstellung alkoholfreier Weine. Dem Winzer, Weinhändler, Wirt, Küfer wärmstens zu empfehlen. Besonders aber den Weinbauvereinen.

Garten-Holzarchitektur: Preisarbeiten. Verlag: Stephan Schmitz, Berlin C. 2, Kaiser Wilhelmstr. 46. Preis in Mappe 7,50 Mk.

Bisher fehlte es an guten Vorbildern zu Garten-Architekturen, und es ist nicht zu verwundern, daß man immer und immer wieder zu den alten Vorbildern griff, wenn eine Gartenlaube gebaut werden, und ein Gartenzaun das Land um das Haus herum einfrieden sollte. Diesem Mangel an Vorbildern ist abgeholfen durch eine Beachtung verdienende Veröffentlichung, die auf einhundert Blättern die Ergebnisse eines Wettbewerbs für Gartenlauben, Gartenmöbel und Gartenzäune mit Toren vereinigt. Das Werk enthält so viel des Schönen und Praktischen, daß wir die in Frage kommenden Gewerbetreibenden, Architekten, Maurermeister und Zimmerleute, auf diese Neuerscheinung aufmerksam machen wollen, um so mehr Gleichartiges in derselben Reichhaltigkeit und Wohlfeilheit bisher nicht geboten wurde. Der Preis des Werkes ist auf 7,50 Mk., ohne Porto, festgesetzt und gering zu nennen, wenn man die hundert Blatt durchgesehen hat. Die Vorlageblätter lassen sich einzeln der Mappe entnehmen und der Kundschaft vorlegen.

Wer sich also von unseren Lesern ein Gartenhaus oder Gartenmöbel anschaffen will oder wer eine Umzäunung mit einigem Geschmack herstellen möchte, der lasse sich dieses Werk kommen; es wird ihn nicht gereuen.

Anbauwürdige Obstsorten. 52 Tafeln in 12farbigem Druck mit beschreibendem Text. Wiesbaden, R. Bechtold u. Co. Preis 4,50 Mk.

Das handliche Werk ist ein Auszug aus dem Hauptwerk: „Der Obstbau in Wort und Bild," das der landwirtschaftliche Verein für Rheinhessen herausgegeben hat. Es will nicht ein Lehrbuch sein, sondern ein Freund und Berater bei der Obstsortenwahl. Diese Absicht hat das treffliche Buch erreicht. Knapper Text (immer auch auf die Rentabilität der Sorte hinweisend), musterhafte Abbildungen. Daß rheinhessische Lokalsorten (z. B. Weißapfel, Herzapfel) berücksichtigt sind, erklärt sich aus der Herkunft des Werks. Unter den 15 Apfelsorten finden sich 6 aus unserem württembergischen Normalsortiment; unter den 13 Birnsorten 4 (nebenbei: „Geißhirtle" wird richtig geschrieben, nicht „Gaishirtle");

unter den Kirschen die „Hedelfinger Riesenkirsche“ (= H. Riesenknorpelkirsche) usw. Darüber, daß und warum z. B. der Gravensteiner fehlt, dann der Boikenapfel, läßt sich bekanntlich streiten. Wir möchten diese und noch andere, die wir nicht fanden, in unserem württembergischen Sortiment nicht missen und dafür lieber auf diese und jene Sorte, z. B. Edelborsdorfer, verzichten. Sonst muß das schöne Buch jedem Leser recht gefallen und wird auch gewiß an seinem Teil gute Dienste leisten.

IV. Monats-Kalender.

Juni.

Von jeher hat man die Arbeit des Obstgärtners verglichen mit der Erziehungsarbeit an den Menschen — oder umgekehrt. Wir fanden da gelegentlich in einem alten Schweinslederband, der der Bücherei des Württ. Obstbauvereins zugehört, nämlich „Dümler, Baum- und Obstgarten“, 1664, im Vorwort des Buchs folgende Bemerkung: „Gleichwie die Bäume durch fleißige Pfleg und Wart schön und gerad erzogen, auch durch die Peltzkunst (= Veredlung) können verbessert und aus einem ungeschlachten ein geschlachter, und aus einem unfruchtbaren ein fruchtbarer Baum zuweg gebracht werden — also kann auch die Jugend durch fleißige Auferziehung zu allem Guten angebracht, die böse Art vertrieben und ein eigensinniger Kopf geändert, gut und folgsam gemacht werden. Gleichwie ein junges Bäumlein, weil es noch ein Sträuchlein ist, wann es schon krumm gewachsen, gleichwohl gebogen und an einen Pfahl gebunden, gerad zu einem lustigen Baum erzogen werden kann — also auch die Jugend, obgleich ihnen von Natur Bosheit in den Herzen stecket, kann sie doch durch die Zuchtrute ausgetrieben und sie zu ehrlichen Leuten erzogen werden.“ — Auf diesen erzieherischen Wert der Obstpflege und der Pflanzenkunde überhaupt dürfen wir wohl auch den Gedanken der „Schulgärten“ zurückführen, um dessen praktische Ausführung sich ja der Pfarrherr von Rietenau so verdient gemacht hat, der nun heuer in Cannstatt seine Erfahrungen praktisch vorführen wird. Im Zusammenhang damit freuen wir uns, mitteilen zu können, daß auf Veranlassung des Kultministeriums vom botanischen Garten in Hohenheim an Volksschullehrer, die zur Anlegung eines Schulgartens bereit sind, für diesen Zweck Sämereien unentgeltlich abgegeben werden. Hiervon wurden, wie das Amtsbl. des Kultmin. mitteilt, die Oberschulbehörden durch einen Ministerialerlaß vom 21. April d. J. mit dem Anfügen in Kenntnis gesetzt, daß die Anlegung von Schulgärten seitens sämtlicher Schulaufsichtsbehörden nach Möglichkeit zu fördern ist. — Wünschen wir, daß namentlich die Baumpflege hierbei zu ihrem Recht kommt. Denn wenn man über unbefriedigenden Stand des Obstbaus klagt, so liegt meistens gerade da „der Hund begraben“, in der mangelnden Pflege der Bäume also, nicht in der Anzucht der Bäume, nicht in der Sortenwahl, sondern in der Baumpflege, die das Einfachste von der Welt ist, aber zugleich auch das Wichtigste im ganzen Betrieb. Zur Baumpflege rechnen wir im Juni: Wässern und Düngen der jungen neugesetzten und der alten früchtebesetzten Obstbäume, Entspitzen der Triebe am Zwergobst, Entfernung von Wasserschossen, Wurzeltrieben, Stammausschlägen, Aufhacken der Baumscheibe, Einsammeln und Verwenden oder Vernichten alles vorzeitig abgefallenen Obstes. — Im Gemüsegarten: Schluß des Spargelstechens am 24. d. M. Die Erdbeeren mit aller Vorsicht (damit keine Blütenstengel oder Teile des Stocks mit abgerissen werden) entranken, sogleich nach der Blüte und dann noch einmal, kurz bevor die Beeren reif werden. Erbsen und Bohnen behäufeln. Überhaupt fleißig behacken bei Gurken, Melonen, Kürbis; die Ranken gleichmäßig verteilen (Melonen über dem 7. Blatt jeder Ranke schneiden, ebenso über jeder Frucht). Tomaten anheften. Aussaat von Endivien, Salat, Rettich, Monatsrettich, Bohnen, Markerbsen, Kohlraben, Petersilie. Pflanzen der Kohlarten für Herbst und Winter. — Im Blumengarten sind jetzt die

Frühlingsblumen verblüht. Sie werden von den Beeten geräumt, die Beete werden neu in Ordnung gebracht und mit Sommerblumen neu bepflanzt. Die Blumenzwiebel, wenn herausgenommen, in trockenen Sand legen und an trockenem Ort aufbewahren. Nelken absenken. Hohe Blumenpflanzen an Stäbe binden. Verbenen zur weiteren Ausbreitung mit Holzhäkchen an die Erde heften. Rasen schneiden. Wege und Plätze sauber halten.

V. Schädlings-Kalender.

Juni.

Das im Monatskalender erwähnte alte Buch von Dümler (1664) spricht in seiner Vorrede auch von den Schädlingen an Obst und Menschen: „Die Bäume haben ihre Mängel und Gebrechlichkeiten, an welchen sie erkranken, und wenn man denen nicht zeitlich wehret, so stehen sie ab und verderben. Denn sie erkranken an Krebs, Brand 2c., werden vom Ungeziefer, Meeltau, Frost und Hitze, Gewalt und Alter beschädigt — also auch die Menschen sind armselige und gebrechliche Kreaturen, welche mehr denn 300 Krankheiten, ohne andere Zufälle und äußerliche Trübsalen unterworfen sind; welche allesamt Glieder und Glenk, Mark und Bein durchkriechen und verderben, den ganzen Leib schwach, matt und kraftlos machen und endlich den bittern Tod bringen." — Nun die Menschen wehren sich für sich gegen diese „mehr denn 300 Krankheiten"; sie sollen sich aber auch wehren für ihre Obstbäume, die nächstdem auch „mehr denn 300 Krankheiten" ausgesetzt sind. Da ist z. B. der Apfelwickler, der „Wurm" im Apfel, dessen Schmetterling im Mai bis Juni der Puppe entsteigt; ferner der Pflaumenwickler. Vor allem ist da jetzt schon ein tägliches Sammeln des Fallobstes zu empfehlen. Es genügt aber nicht, das Fallobst zusammenzulesen und in Haufen aufzuschichten; es muß Hand in Hand mit dem Sammeln eine sofortige Verwertung des Fallobstes Platz greifen. Kleinere Mengen lassen sich im Haushalt, gekocht oder zu Gelee verarbeitet, sehr wohl verwerten. In größeren Anlagen dagegen ist ein sofortiges Einstampfen, sowie die Verfütterung anzuraten. Eine weitere Bekämpfungsart besteht im Anlegen von Fanggürteln aus Wellpappe und Holzwolle, die mit festem Packpapier überdeckt werden und in Meterhöhe fest an den Baum gebunden werden. Damit keine Raupe nach oben durchschlüpfen kann, muß die Stelle vorher von anhaftender Borke gereinigt werden. Solche Madenfallen sind leicht selbst herzustellen. Das Anlegen dieser Gürtel muß im Sommer, gerade jetzt im Juni, geschehen. Die Raupen verspinnen sich in diesen Verstecken, welche im Herbst abgenommen und einer scharfen Back- oder Bratofenhitze ausgesetzt werden, worauf sie wiederum verwendet werden können. — Die Kirschmade findet sich in den Kirschen vor, weißlich, Länge von etwa 6 mm. Die Made ist die Larve der Kirschfliege. Die Entwicklung ist folgende. Die Fliege, welche etwa 4 mm lang und an den grangescheckten Flügeln leicht zu erkennen ist, fliegt im Juni und legt in die reifenden Kirschen je ein Ei, aus dem sich die Made entwickelt. Die Kirschfliege legt aber auch ihre Eier in die zu derselben Zeit reifenden kleineren roten Beeren der Heckenkirsche (Lonicera), so daß sich später dann auch in diesen Früchten Kirschmaden vorfinden. Zur Zeit der Kirschenernte, also etwa Anfang Juli, gehen die Maden aus den an den Bäumen hängenbleibenden oder herabgefallenen Früchten in die Erde und verpuppen sich hier flach unter der Oberfläche. Im Juni schlüpft aus der überwinterten Puppe, wie schon gesagt, die Fliege aus. Aus der Lebensweise der Kirschfliege ergibt sich folgende Bekämpfung. Die abgefallenen Kirschen, die zumeist madig sind, lese man zusammen und vernichte sie; man lasse nicht Kirschen an den Bäumen hängen, damit nicht aus diesen Maden in den Boden und zur Verpuppung kommen können; weiter grabe man im Herbst den Boden unter den Kirschbäumen um, damit die Maden in dem gelockerten Erdreiche durch den Frost vernichtet werden; endlich halte man von Kirschpflanzungen die Lonicera-Arten fern, damit nicht von diesen die Kirschfliege auf die Kirschen ge-

langen kann. — Ein Haupt- und Erzschädling ist — die Katze, trotz aller jungen und alten Katzenfreundinnen! Förster Stracke schreibt: „Von allem in Gärten, Anlagen und Scheunen vorkommenden Haarraubzeug ist unstreitig das schädlichste und am meisten vertretene Tier die wildernde Hauskatze. Obgleich die Schädlichkeit dieses Tieres, namentlich in Gärten und Anlagen, wo Sing- und raupenvertilgende Vögel ihr Heim aufgeschlagen haben, eigentlich bekannt ist, haben dennoch einige Katzenfreunde sich veranlaßt gefühlt, in verschiedenen Fachblättern die Katze für nicht so schädlich zu erklären. Kein Tier ist aber so zum Rauben geschaffen, wie die Katze. Daß sie ein gefährlicher Feind, namentlich unserer gefiederten Sänger ist, sagen uns letztere selbst deutlich genug. Wie ängstlich piepend flattern die hilflosen Geschöpfe umher, sobald eine solche Bestie in ihrer Nähe oder auch in der ihrer Nachkommenschaft sich blicken läßt! Seine grimmigsten Feinde kennt jedes Tier am besten." Und der berühmte Zoologe Prof. Marshall in Leipzig: „Ich werde den Feldzug wider die wildernden Katzen mit Wort und Schrift predigen, solange ich Zunge und Feder noch rühren und führen kann." Im „Erfurter Führer" stand unlängst folgender Notschrei zu lesen: „Die Katzen müssen aus dem Garten verschwinden. Ihr Schaden ist zu groß, als daß man ihn noch längere Zeit ungerügt hinnehmen könnte. Sie verunreinigen die Wege, ruinieren die Blumen, indem sie in die schönsten Gruppen geräumige Lager machen, und schleichen täglich unseren Singvögeln nach, deren unbeschützte Brut ihnen oft genug zum Opfer fällt. Aber sie haben noch mehr auf dem Gewissen. Sie vergreifen sich sogar an unseren jungen Baumstämmen, schlagen ihre Krallen in die zarte Rinde und ziehen nach unten, so daß lange Risse und Fasern entstehen, wie an der Hose eines arbeitsscheuen Landstreichers. Ich hätte es in meinem Leben nicht geglaubt, wenn ich die geschwänzten Gäste nicht selbst auf frischer Tat ertappt hätte. (Haben es auch schon erlebt. Red.). Und wie waren die Stämmchen meiner Pyramiden zugerichtet! Ich hatte vollauf zu tun, sie durch Lehmverbände am Leben zu erhalten und den Heilprozeß einzuleiten. Seitdem bin ich ein geschworener Feind der Katzen im Garten und jeder, dem Ähnliches passiert, wird mir recht geben. Aber sie sind außerordentlich schwer abzuhalten; Zäune bieten ihnen kein Hindernis, das Werfen mit Steinen hilft nichts und Schrotkugeln sind gesetzlich kaum gestattet. Darum helfe sich jeder, wie er kann. Übrigens soll den Katzen nicht jeglicher Nutzen im Garten abgesprochen werden. Ihre Anwesenheit trägt sicher zur Vertreibung des Raubzeuges bei und ihre — Kadaver, in den Baumscheiben verscharrt, bringen die so gedüngten Bäume zu mächtigem Trieb." — Eine rechte Gartenplage ist Jahr für Jahr die Wespenplage. Was gegen die Wespen selber zu tun ist, darüber bitten wir im „Württ. Obstbuch", S. 180, nachzuschlagen. Hier nur für den Fall, daß man von Wespen gestochen wurde. Bei der ungeheuren Anzahl der Wespen sind da und dort schon höchst gefährliche Zufälle vorgekommen, welche durch Wespenstiche in Mund oder Hals beim unvorsichtigen Trinken aus undurchsichtigen Gefässen oder beim Genuß von Zwetschen usw. verursacht waren. Darum der kurze Hinweis, daß ein höchst einfaches Mittel, durch welches die Anschwellung in mäßigen Grenzen gehalten werden kann, ein Kaffeelöffel Kochsalz ist, das man mit Wasser angefeuchtet sofort in den Mund nimmt und darin langsam vergehen läßt. Auch in Form von Umschlägen, wo solche möglich sind, hat sich Salzwasser gegen Wespenstiche aufs Beste bewährt. Im Anschluß hieran sei auch auf ein Schutzmittel gegen Insektenstiche, besonders auch gegen solche von Moskitos, nämlich die Tinktur von Pyrethrum roseum, verwiesen, die in jeder besseren Apotheke zu haben ist und beim Gebrauch mit der 10fachen Menge Wasser verdünnt wird. F. Jäger schreibt darüber in seinen „Reiseskizzen von Singapore": „Ich passierte oftmals des Nachts in einem Boote die übelberufenen Flüsse Siams ohne alle Bedeckung, nur mit der Pyrethrumtinktur eingerieben. Auf der Jagd gewährt selbst im heißesten Klima das einmalige Einreiben des Gesichtes, des Bartes und der Hände Schutz auf zwölf Stunden vor allen Belästigungen durch Insekten. Die größte Plage der Tropen, die Ameisen, kann man nur durch Pyrethrumpulver beseitigen. Ein schmaler Streifen dieses Pulvers oder das Ausgießen

einer Portion Tinktur bildet die sicherste Barriere gegen eine Ameisenkarawane. Die vordersten Ameisen werden auf die Substanz gedrängt, zeigen aber sofort Spuren von Betäubung, sterben rasch und alle anderen entweichen."

VI. Brief- und Fragekasten.

Die **Frage** des Herrn Schultheiß Roth von Walheim wegen des Kirschbaumschädlings kann nicht vom Schreibtisch aus beantwortet werden, zudem der Schädling nicht beschrieben wurde. Ich halte ihn für die weißbeinige Kirschblattwespe (?). Kupferkalk und Gips hilft hier nicht viel, und Kalk nur dann, wenn ungelöschtes Kalkpulver verwendet wird.

Da — wie angegeben — ein Schaden von 10 000 Mk. zu verzeichnen ist, so muß unbedingt ein **erfahrener** Sachverständiger beigeholt werden, der an Ort und Stelle Untersuchungen machen und Vorschläge geben kann. Ein Mittel allein wird, da der Schädling schon so stark überhandgenommen hat, wahrscheinlich nicht genügen.

Schelle-Tübingen.

Antwort auf die **Frage:** Wie fertige ich mir meine Vogelnistkästen selber zweckdienlich, einfach und billig an?

Es sind besonders 3 Arten von Nistkästen, welche der Vogelschützer selbst anfertigen kann, solche für Meisen, Staren und für Rotschwänzchen 2c.

Meisenkasten. 1. Ein Rundholz, gleich welcher Art, wie es eben zur Verfügung steht, von 25 bis 28 cm Höhe oder Länge und 13—15 cm Durchmesser, wird unten eben, oben etwas schief abgeschnitten und hierauf 22—23 cm tief und ca. 9 cm weit ausgebohrt. Dieses Ausbohren besorgt um ein paar Pfennig jeder Drechsler, Schreiner, Wagner 2c. Es ist ganz gut, wenn die Bohrfläche recht rauh ist, ja ein Vorteil für den Aufstieg des Vogels, besonders dann, wenn immer noch ein oder zwei erhabene Ringe angebracht sind, welche dadurch entstehen, daß der untere Teil der Bohrhöhle etwas größer ist, als der obere. Bei 6 cm vom oberen Ende des Rundholzes wird das Flugloch eingebohrt, und zwar im Maximum 3 cm weit; ist es weiter, so können Spatzen eindringen. Ein viereckiges über das Rundholz ein wenig übergreifendes Brettchen, das mit 2 Schrauben befestigt wird, deckt das nunmehrige Häuschen. An der etwas geglätteten Rückseite desselben wird eine oben und unten etwa eine Handbreit längere Latte angeschraubt und der Nistkasten kann, unter Beobachtung der im württembergischen Obstbuch angegebenen Punkte (Höhe über dem Boden, nicht der Wetterseite zugekehrte Richtung, Beigabe einer Handvoll Sägespäne usw.) an passender Stelle aufgehängt werden.

2. Für Staren sind die Maßverhältnisse folgende: Höhe 30 cm, Stärke ca. 14 cm, innere Bohrweite 10 cm, Flugloch 5 cm.

3. Nistkasten für Rotschwänzchen usw. Das etwa 18 cm lange Rundholz wird 10 cm weit ausgebohrt, dann aber statt des kleinen Fluglochs oben ein bei 8 cm breiter und 5 cm hoher Ausschnitt gemacht. Das Dachbrettchen ragt vornen, also über dem Ausschnitt, immerhin 6—8 cm hervor, um das Einregnen zu verhüten. Aufhängelatte 2c. wie beim Meisenkasten.

Eine Angabe zur Selbstanfertigung von Spechtnistkästen ist hier nicht angängig, weil solche gesehen werden müssen, wenn sie zweckdienlich sein sollen.

Besser (als meine obigen kurzen Ausführungen) ist es, sich von einer Niederlage des „Bunds für Vogelschutz" ein bis zwei Kastenmuster kommen zu lassen. Ist keine Niederlage vorhanden, so wende man sich an das Geschäftsamt des Bundes: Frau Kommerzienrat Hähnle, Jägerstraße 34 in Stuttgart. Auch ich bin bereit, obig beschriebene Häuschen abzugeben. Auch glaube ich, daß diese Nistkästen zu 50 und 42 Pfg. (Staren 60 Pfg.) pro Stück auch bei Selbstanfertigung nur dort eine Ersparnis ermöglichen, wo im Winter keine lohnendere Arbeit gefunden werden kann; denn der Bund für Vogelschutz muß kräftig beisteuern, um die Häuschen so billig abgeben zu können.

Neben genannten nützlichen Vögeln gibt es

aber noch eine ganze Reihe weiterer Nützlinge, welchen der Vogelschützer gar kein Häuschen anzufertigen braucht, denen er aber durch Überlassung von größeren dichten Gestrüppen, von Hecken usw., die schönsten Schutz- und Nistplätze schafft. In solch einem dichten, mit allmöglichem Gehölz und halbhohen Beerenbäumen, dann mit Schneeball, Holunder u. dergl., ferner mit ein paar Forchen oder Taxus ausgestatteten Gestrüpp, das außen noch mit Stachel- und Johannisbeer, mit Him- und Brombeer, mit Waldrebe, Hopfen, Rosen usw. umgeben ist, bürgert sich von Vögeln einfach alles ein, allerdings auch Wild, dem man aber leicht beikommen kann, wenn man will. Weitere Vorschläge, so angebracht dieselben hier noch wären, können des Raumes halber und weil wir von der gestellten Frage abschweifen, hier nicht gegeben werden. Schelle-Tübingen.

Antwort auf die Frage betreffs Raupenvertilgung in Nr. 5 des „Obstbau" 1908. Nach meiner Erfahrung gibt es kein besseres Mittel als Schachts Obstbaumkarbolineum Marke B, welches die Raupen wie die Blattläuse sofort tötet. 1 Liter Marke B auf 9 Liter Wasser mit der Baumspritze verspritzt. Es sollen aber, ehe man an die Arbeit geht, Versuche gemacht werden, ob nicht eine schwächere Lösung auch genügt, falls die Raupen zu einer Zeit auftreten, wo die Blätter noch recht empfindlich sind. Später kann man unbeschadet 1 zu 9 anwenden. Wenn man die Marke B direkt von Herrn Schacht in Braunschweig bezieht, wird Gebrauchsanweisung beigegeben. Herr Schacht liefert seit 1. Februar franko allen Bahnstationen in Deutschland.

Unterzeil, Post Leutkirch, 5. Mai 1908.

W. Ruchte.

Frage. Wie vertilgt man Raupen an Stachelbeeren? O. F. R. in A.

Antwort. Raupen an Stachelbeersträuchern vertilgt man am sichersten durch Abklopfen der Sträucher, unter die man zuvor Tücher ausgebreitet hat. Die abgefallenen Raupen tötet man durch Zertreten. Im übrigen siehe „Württ. Obstbuch" S. 183 ff.

G. B. in T. Samenzucht von Monatserdbeeren betr.: Will man von guten Monatserdbeeren Samen ziehen, so halbiert man die schönsten ausgebildetsten Früchte, breitet die Samen auf Glasscheiben gut aus und reinigt die Samen von anhaftenden Schleimteilchen. Nach dem Trocknen säe man sofort in recht lose feine Erde (im Blumentopf). Unten eine Lage Scherben, dann groben Sand und obenauf gute alte Mistbeeterde. Man streut den Samen dünn auf und oben etwas feine Erde, um fest anzudrücken und zu befeuchten. Mit einer Glasscheibe wird zugedeckt. Nach ca. 10—14 Tagen zeigen sich die ersten Keimblättchen, in weiteren 8 Tagen die jungen Pflänzchen. Sobald die Pflanzen das dritte Blatt gemacht haben, werden sie ausgehoben und in Töpfe pickiert. Sobald sie stark genug sind, können sie ausgepflanzt werden. Die zarten Pflänzchen verlangen eine sorglich zubereitete Erde und müssen vor direkten Sonnenstrahlen geschützt und morgens und abends tüchtig bespritzt werden. Diese Mühe lohnt sich reichlich, da sich ein schönes Material daraus ergibt.

B. in A.-B. Speierlingsvermehrung. Hierüber berichtete einmal v. Neurath im „Landw. Wochenblatt": Auch ich habe mich lange Jahre bemüht, für meinen Garten „Speierlinge" zu bekommen, welche — in zwei Arten, und zwar als Birn- und als Apfelspeierlinge — in den hiesigen Waldungen (Kleinglattbach) vorkommen. Aufzucht aus Samen ist sehr unrentabel, und Veredelungen auf verschiedene Unterlagen gediehen gar nicht. Ganz zufällig kam ich aber auf eine andere Art der Vermehrung! Wenn im Wald ein Speierlingsbaum gefällt wird und der Stock im Boden bleibt, so treibt dieser — ähnlich wie die Aspe — eine Menge von Wurzelausläufern. Diese können leicht gegraben werden und bewurzeln sich — in den Garten verpflanzt — leicht und gut. Die Aufzucht zu Bäumchen ist dann sehr einfach. Ich habe jetzt auf diese Weise eine Mehrzahl von Speierlingsbäumchen in meinem Garten. Apfelspeierlinge tragen in hiesiger Gegend seltener als Birnspeierlinge, sind letzteren aber vorzuziehen. Die in Italien häufig vorkommende größere Art von Speierlingen, von welchen ich mehrfach aus Samen zog, halten unsere Winter nicht aus.

VII. Kleine Mitteilungen.

Zur Gründung eines **Landesverbands württ. Obsthändler** wurde am 4. Mai d. J. im Europäischen Hof eine Versammlung gehalten, die von etwa 80 Mostobsthändlern aus den verschiedenen Landesgegenden besucht war. Der Zweck des Vereins soll erreicht werden durch Beseitigung des Kommissionshandels und durch Einrichtung eines Bureaus in Stuttgart. Ferner sieht die Satzung ein Schiedsgericht für alle Streitigkeiten vor, welche aus Geschäften mit den Mitgliedern des Vereins und dessen Abnehmern entstehen. Der Aufforderung zum Beitritt leisteten etwa 30 der Anwesenden Folge, doch liegen schon etwa rund 100 schriftliche Anmeldungen vor, so daß der Verband gesichert erscheint. Der Verein der Stuttgarter Mostobsthändler will noch eine zuwartende Stellung einnehmen. Beabsichtigt ist auch die Gründung einer Ein- und Verkaufsgenossenschaft.

(Staatsanz.)

Über Geschmacksverirrungen bei Insekten berichtet „Natur und Haus“. Die allermeisten Raupen sind strenge Pflanzenfresser und oft nur auf eine einzige Futterpflanze angewiesen; nur im äußersten Notfalle greifen sie andere ähnlich schmeckende Nahrungsstoffe an. So frißt die Raupe der Baumholzeule auch die Schale junger Äpfel, die der Nonne häufig Baumflechten, und eine Motte mit dem bezeichnenden Namen Oinophila läßt zwar den edeln Traubensaft in Ruhe, zerstört aber oft die Korken der Weinflaschen. Die Motten haben überhaupt von den Schmetterlingen der ursprünglichen Pflanzennahrung am meisten den Rücken gekehrt. Die der Pelz- und Kleidermotte waren wohl ursprünglich Schmarotzer im Fell von lebenden Tieren, gingen dann zum Verzehren abgefallener Wollhaare über und fanden es schließlich am bequemsten, in unsere Kleiderschränke einzubrechen. Die Larven andrer Motten leben im Bienenwachs, in den abgelegten Gehörnen afrikanischer Antilopen, Schafe und Ochsen, sowie in Pferdehufen, deren organische Substanz sie verzehren. Fleischfressende Raupen gibt es besonders in den Tropen, doch auch bei uns können, wie Prof. Standfuß beobachtete, die Raupen der Bärenspinner mit Rindfleisch aufgezogen werden, und die Raupen der Ulmeneule, der Frühbirneule und der Würfelmotte sind geradezu Kannibalen, die weder ihresgleichen noch andere Arten verschonen. Solche räuberischen Gelüste sind bei den Grillen, Gespenstheuschrecken, Ohrwürmern, Ameisen und vor allem bei den Käfern nichts Seltenes. Unter den letzteren findet man in den Tropen nicht nur Zigarren- und Tabakliebhaber, sondern es wird auch von solchen berichtet, die den Photographen die Gelatine von den Platten fraßen, trotz der darin enthaltenen Chemikalien.

Aus dem Lande der Nahrungsmittelverfälschungen. Der amtliche Bericht über Nahrungsmittelhygiene auf der Weltausstellung in St. Louis zeigt, daß die bekannten Skandale in den Fleischpackereien Chicagos keineswegs nur vereinzelte Erscheinungen sind, sondern daß die Vereinigten Staaten mit Recht als das klassische Land der Nahrungsmittelverfälschung anzusehen sind. Pierce teilt die schreckliche Tatsache mit, daß in den Vereinigten Staaten jährlich 350 000 Kinder an Krankheiten sterben, die mittelbar oder unmittelbar von der Verfälschung der Nahrungsmittel herrühren. Er bezieht sich beispielsweise auf die Verwendung des Borax. Borax ist ausgezeichnet zur Konservierung von Nahrungsmitteln und wird von den Milch- und Fischhändlern, von den Schlächtern, von den Konservenfabrikanten usw. geradezu verschwenderisch benutzt. Nun hat aber das chemische Zentral-Laboratorium der Vereinigten Staaten nach eingehenden Untersuchungen festgestellt, daß selbst die stärkste Gesundheit untergraben wird, wenn der Körper im Laufe des Tages mehr als drei Gramm Borax aufnimmt! Die amerikanischen Bäcker setzen dem Mehle ohne Bedenken Talkum Ammoniak, Stärke und ähnliche liebliche Dinge zu, und daher hat das Brot, wenn es noch warm ist, einen eigenartigen Geruch, der dem Chemiker sofort die vorgenommene Fälschung offenbart. Alle amerikanischen Biere enthalten Salizylsäure, und die Obstverkäufer verwenden, um ihren Früchten und Salaten ein frischeres Aussehen zu geben, in weitgehendem Maße Kupfervitriol. In Getränken werden vielfach zwei starke Gifte, nämlich Arsenik und Holzgeist, verwandt, während das Anilin ganz besonders bei der Herstellung von Süßigkeiten aller Art bedenkliche Triumphe feiert. Die Versetzung der Nahrungsmittel mit diesen zum Teil recht giftigen Bestandteilen erfordert auch unter den Arbeitern, die mit ihrer Herstellung beschäftigt sind, zahlreiche Opfer. Zum Schlusse sei ein kennzeichnender Zug angeführt, der vielleicht beredter, als irgend etwas anderes, den greulichen Zustand der Nahrungsmittelverfälschung in den Vereinigten Staaten vor Augen führt. In New-York weiß jedermann, daß der sogenannte Kaffee, der im Hafengebiete den Seeleuten vorgesetzt wird, hergestellt ist aus dem pulverisierten Leder der Schuhe, die man an den Wegen aufgelesen hat. — Guten Appetit!

Obsthandel des deutschen Zollgebiets im Jahre 1908.

Warengattung / Länder	März	Jan./März 1908	Jan./März 1907
	dz = 100 kg		
Aepfel.			
Einfuhr (11,44 M.)	34 261	92 016	72 421
Zollfrei, tarifmäßig	192	829	4 265
„ (Bedarf f. dtsch. Schiffe)	49	101	149
„ (Rückwaren)	—	1	—
„ (aus bad. Zollausschl.)	—	—	11
Verz. z. roh 2 M. T. 10%	22 521	45 009	24 151
„ „ „ 3,20 „ „ „	7 038	29 790	35 786
„ „ „ 5,— „ „ „	4 460	16 199	8 049
„ „ 10 M.	1	87	10
Belgien	3 416	7 246	4 785
Frankreich	35	190	14 501
Italien	20 566	37 666	7 171
Niederlande	2 668	11 349	2 219
Österreich-Ungarn	2 018	6 684	5 127
Schweiz	1 296	3 187	3 217
Serbien	—	1	—
Ver. St. v. Amerika	4 242	25 269	35 173
Ausfuhr (35 M.)	294	1 473	1 134
Dänemark	43	353	172
Österreich-Ungarn	64	183	138
Birnen, Quitten.			
Einfuhr (13,13 M.)	116	2 244	582
Zollfrei, tarifmäßig	3	12	282
„ (Bedarf f. dtsch. Schiffe)	—	—	—
Verz. z. roh 2 M. T. 10%	6	154	178
„ „ „ 3,20 „ „ „	1	213	12
„ „ „ 5,— „ „ „	106	1 865	110
Belgien	1	59	5
Frankreich	29	199	275
Italien	54	1 846	10
Niederlande	6	52	125
Österreich-Ungarn	3	34	142
Schweiz	—	9	5
Ausfuhr (35 M.)	44	1 004	613
Dänemark	5	69	29
Großbritannien	—	17	17
Österreich-Ungarn	1	12	6
Schweden	26	745	314
Aprikosen, Pfirsiche.			
Einfuhr (41,81 M.)	16	746	54
Zollfrei, tarifmäßig	—	75	4
Verz. z. roh 2 M. T. 15%	16	671	50
„ „ 8 M.	—	—	—
Frankreich	—	1	11
Italien	—	685	—
Österreich-Ungarn	—	—	2
Ausfuhr (50 M.)	—	—	4
Österreich-Ungarn	—	—	4
Schweiz	—	—	—
Zwetschen.			
Einfuhr (11,43 M.)	2	5	25
Zollfrei, tarifmäßig	—	3	24
Verz. z. roh 2 M. T. 1%	2	2	1
Österreich-Ungarn	—	—	—
Serbien	—	—	—
Ausfuhr (12 M.)	115	1 577	223
Großbritannien	1	1	89
Schweiz	—	—	6
Mirabellen, Reineclauden usw., Mispl.			
Einfuhr (30 M.)	11	273	16
Zollfrei, tarifmäßig	—	29	—
Verz. z. roh 2 M. T. 3%	11	244	16
Frankreich	—	—	1
Italien	—	43	—
Niederlande	—	43	—
Österreich-Ungarn	—	29	—
Ausfuhr (30 M.)	—	—	52
Großbritannien	—	—	—
Schweiz	—	—	—
Kirschen, Weichseln.			
Einfuhr (30 M.)	—	—	1
Zollfrei, tarifmäßig	—	—	—
„ (aus bad. Zollausschl.)	—	—	—
Verz. z. roh 1 M. T. 6%	—	—	1
Frankreich	—	—	—
Italien	—	—	—
Niederlande	—	—	—
Ausfuhr (28 M.)	—	131	—
Großbritannien	—	—	—
Schweiz	—	—	—
Erdbeeren.			
Einfuhr (25,02 M.)	5	5	6
Zollfrei, tarifmäßig	—	—	—
Verzollt zu 10 M.	5	5	6
Frankreich	2	2	1
Niederlande	—	—	1
Ausfuhr (30 M.)	—	—	—
Dänemark	—	—	—
Schweiz	—	—	—
Him-, Johannis-, Stachel-, Heidel-, Preiselbeeren usw.			
Einfuhr (30,42 M.)	1 289	2 653	2 333
Zollfrei, tarifmäßig	1 289	2 653	2 330
Verz. z. roh 5 M. T. 8%	—	—	3
Italien	91	338	1 053
Niederlande	—	11	21
Österreich-Ungarn	1	480	1 015
Rußland in Europa	5	165	169
Finnland	—	88	—
Schweden	1 192	1 540	62
Ausfuhr (30 M.)	—	134	6
Großbritannien	—	—	1
Schweiz	—	—	1

Ein nachahmenswertes Beispiel. Der Kampf gegen die Obstbaumschädlinge soll in den Berliner Vororten in umfassender Weise aufgenommen werden. Der verflossene Sommer hat außer dem wenig günstigen Wetter eine solche Menge von Raupen und Ungeziefer gebracht, wie man es seit Jahren nicht beobachtet. Auch in den westlichen Vororten von Berlin war die Raupenplage empfindlich; nicht nur zahlreiche Gartenanpflanzungen, sondern auch viele Straßenbäume waren fast völlig kahl gefressen. In dem Villenvorort Groß-Lichterfelde hat sich nun unter Vorsitz des Herrn Professors Dr. Dammer, Kustos am Botanischen Garten, eine Obstbauschutzgenossenschaft gebildet, der sich bereits nahezu 300 Grundbesitzer angeschlossen haben; gegen einen Jahresbeitrag von 5 Mk. werden die Gärten der Mitglieder von einem wissenschaftlich gebildeten Obergärtner allmonatlich auf Obstbaumschädlinge kontrolliert, damit nach Anweisung dieses Sachverständigen sofort gegen das Ungeziefer gearbeitet werden kann. Gegen solche Grundbesitzer aber, die sich scheuen, in dieser Hinsicht etwas zu tun, muß im Interesse der umliegenden Gärten unter Heranziehung der in Betracht kommenden gesetzlichen Bestimmungen vorgegangen werden. Obwohl diese „Denunziations"-Bestimmung für manchen etwas Unbequemes darstellt, bedeutet sie doch im Hinblick auf eine allgemeine Ausrottung der Obstbaumschädlinge eine Notwendigkeit, da anderenfalls durch die Nachlässigkeit einzelner die mühevolle Arbeit anderer zerstört würde. Die Gründung solcher Schutzgenossenschaften soll auch in anderen Vororten angestrebt werden. Die Gemeinden sollen veranlaßt werden, im nächsten Jahre frühzeitig und durchgreifend das Abraupen der Straßenbäume vornehmen zu lassen, um ein Übergreifen der Schädlinge von dort auf die gereinigten Gärten zu verhüten.

Der Verein württembergischer Baumwarte

hält am **Sonntag den 21. Juni** in der Brauerei zur „Sonne" in **Saulgau** für den Donaukreis, sodann am **Sonntag den 28. Juni** zur „Stadt", früher Bürgerliches Bräuhaus, in **Gmünd** für den Jagstkreis seine Versammlung ab.

Die Versammlungen beginnen je vormittags 10 Uhr. Mittags nach den Verhandlungen und Besichtigung verschiedener Anlagen folgt je ein Vortrag.

Den Hauptgegenstand der Verhandlungen bildet eine eigene Unterstützungs- und Sterbekasse und Festlegung der Satzungen.

Für Mittagessen ist billigst gesorgt, im Interesse der Sache ladet zu zahlreichem Besuch ein

der Vorstand.

Reklamationen wegen Ausbleibens einer Nummer unserer Zeitschriften sind im Laufe des folgenden Monats an den Schriftführer zu richten, von welchem sie sofort unentgeltlich erledigt werden; ebenso wollen **Adreßveränderungen** demselben mitgeteilt werden; für später reklamierte Nummern sind für den „Obstbau" pro Stück 30 Pfg. mit der Bestellung an den Kassier einzusenden.

Anzeigen.

Karl Schlenker, Baumschulen
Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179
empfiehlt als Spezialität:
in Aepfel- und Birnhochstämme,
Aepfel- und Birnhalbhochstämme,
Aepfel- und Birnpyramiden,
Aepfel- und Birnpalmetten.
Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen** und **Zwetschgen** früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [30
Preisverzeichnis gratis und franko

Fahrbare Baumspritze
Holder, neuestes System
nur einigemal benützt, garantiert tadellos arbeitend, samt Zubehör billigst zu verkaufen. [41
A. Mauk, Markgröningen. Telefon Nr. 1.

Die
Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei
empfiehlt sich zur
Anfertigung von Druckarbeiten aller Art.

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar.

Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, oder an den Schriftführer, Hofgärtner **Hering**, Stuttgart, zu richten.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

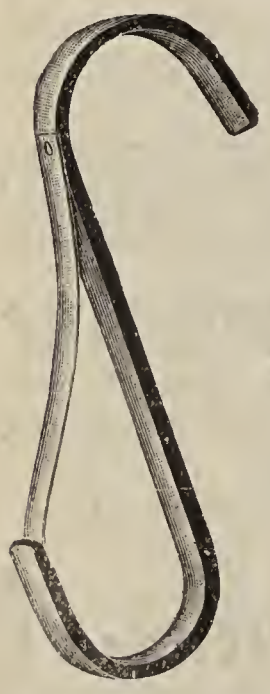
Eßlingerstraße 15 II, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 1/2 9—12 Uhr vorm. und 1 1/2—4 Uhr nachmittags.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.



D. R. G. M. 320 401.

Federobsthaken.

Praktisches Werkzeug zum Befestigen der Körbe beim Obstpflücken.

Aus Ia. Federstahl, verzinnt, rostet nicht. Allen Obstzüchtern und Obstbauvereinen bestens zu empfehlen. Preis 1 Stück 40 Pfg., von 10 Stück an 35 Pfg. unter Nachnahme oder Einsendung des Betrags. [40

Martin Luy, Gärtner.
Schwabenheim a. S. (Rheinh.).

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart Werkzeugfabrikanten Torstr. 13

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- und Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer, verstellbare Gartenleitern etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, verstellbare Wegeschippen, Rechen (auch verstellbare), Grab- oder Wiesenhauen, Gartenwalzen, Hand-Rasenmähmaschinen etc. [4

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise.
Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Eußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Schacht's Obstbaum-Karbolineum

Marke A für unbelaubte Bäume; Marke B für belaubte Bäume, Weinreben 2c.
3 Kilo-Blechflasche Mk. 1.80., 5 Kilo-Blechflasche Mk. 2.50., 10 Kilo-Blechflasche Mk. 4.50.

Sämtliche Düngemittel für Garten und Feld

als: **Peru-Guano, Chilisalpeter, Hornmehl, Hornspäne, Superphosphate, Thomasmehl, Knochenmehl, Kalisuperphosphat, Kainit, Kalisalze, Ammoniak, Heurecka, Prof. Wagners Pflanzennährsalze etc.**
jedes Quantum, in Originalsäcken und im Anbruch zu billigsten Preisen.
Prima holländischen Torfmull in Ballen und im Anbruch.
Heufelder Kupfersoda, Kreosolseifen-Erdöl „Halali", Unkrauttod für Getreidefelder. Raupenfackeln, Gartenspritzen, Schwefelapparate etc.
Versand ab hier unter Nachnahme. [16

Albert Schöck, Stuttgart.
Sophienstr. 14, Ecke Gerberstraße. **Telephon 2811.**

Obstzüchter Deutschlands!

vereinigt euch zum
Kampfe gegen die Obstmade und den Apfelblütenstecher
durch Verwendung des
Insektenfanggürtels „Einfach" D.R.G.M.

Jetzt beste Zeit zum Anlegen. Erhältlich in allen ersten Samenhandlungen.
Preis in Rollen von 30 m 15 Pfg. pro Meter. 2 Rollen = 1 Postpaket.
Beschreib. kostenlos, Vereine erhalten Rabatt.

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [1a

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Obstbäume-Specialitäten.

Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

Emanuel Otto, Nürtingen a. N.

Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

Erstklassiges Material.

Solideste Konstruktion.

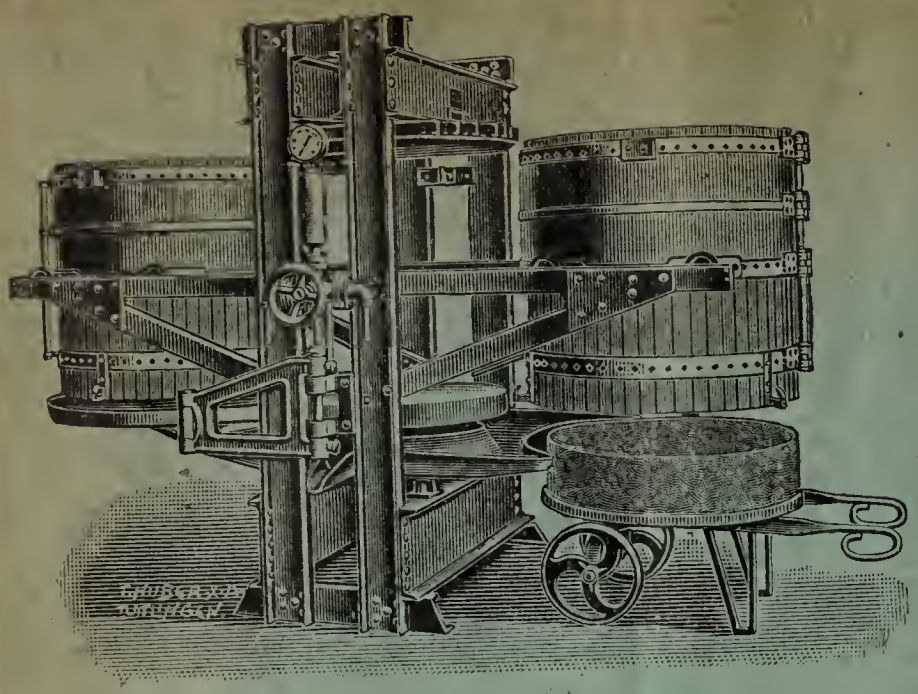
Kennzeichen die **Holder-Spritzen**

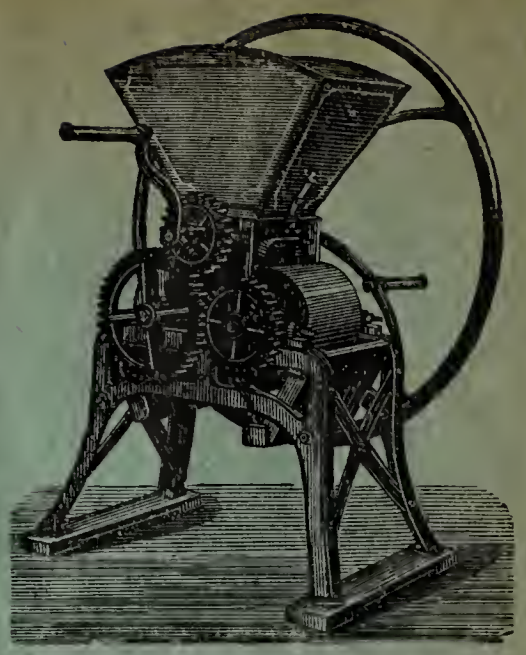
Unser neuer Katalog über alle Arten Spritzen u. Geräte für Obst-, Wein- u. Gartenbau ist erschienen. Reich illustriert. Zusendung erfolgt bei Bezugnahme auf diese Zeitung gratis u. franko.

Gebr. Holder, Metzingen
(Württ.), **Maschinenfabrik.**

[24

Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei

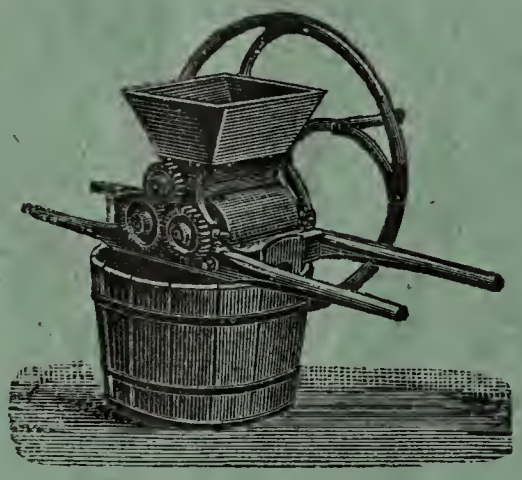
OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Telephon No. 3 [27

Spezialfabrik für

Obst-, Wein- und Beerenpressen

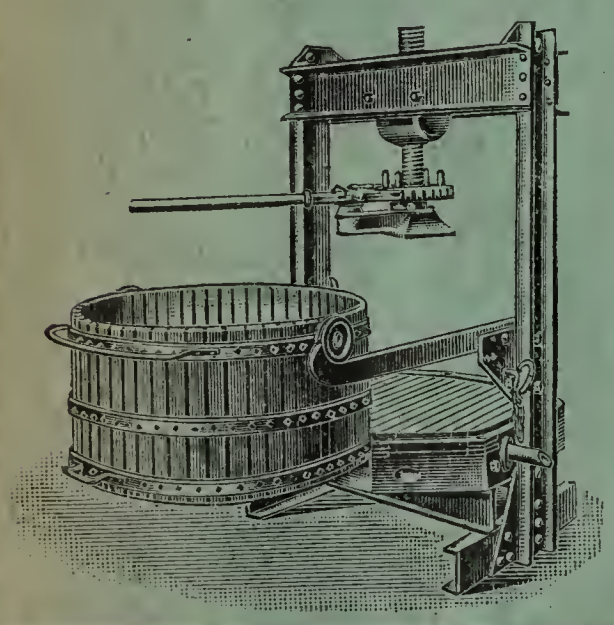
D.R.-Patent No. 113834.

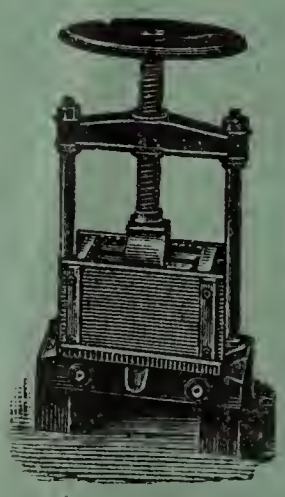


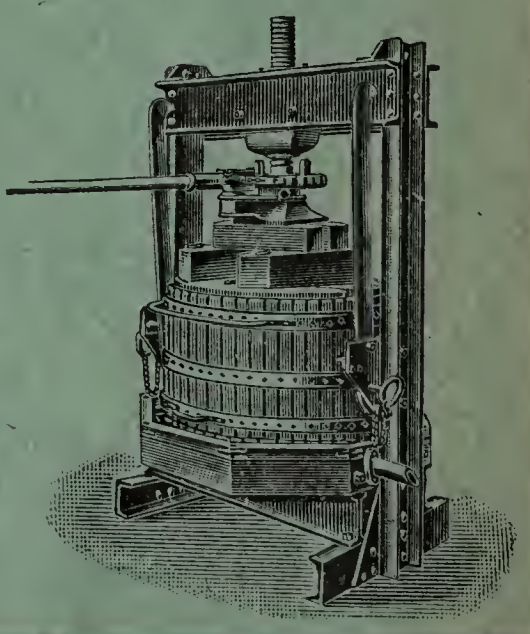
Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.







Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

XXVIII. Jahrgang. № 7. Juli 1908.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: I. Praktischer Obstbau: Die Wirkung des Sonnenlichtes auf das Aroma der Früchte. Vom Obstbrechen. Über alkoholfreie Moste und solche Getränke überhaupt. Sitte und Brauch im Obstgut. — II. Vereins-Angelegenheiten: Familienausflug nach Weil, Scharnhausen und Plieningen. Praktische Demonstrationen. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: Juli. — V. Schädlings-Kalender: Juli. — VI. Brief- und Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen.

Anzeigen für den „Der Obstbau“ (Auflage 3200) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10 %, bei 12maliger Aufnahme 25 % Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch **W. Kohlhammer, Stuttgart.**)
1908.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise, billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Cocosfaserstricke

Raffiabast, prima Qualität.

Baumharz zum Pfropfen, in Kübel von 1/8, 1/4, 1/2 Zentner. **Bindfaden, Packstricke** jeder Stärke, **Packleinwand** in versch. Breiten, **Hängematten, Mostpreßtücher** sowie sämtl. Seilerei-Artikel empfehlen billigst. Versand nach auswärts.

Gebrüder Kocher, Bärenstr. 4.
17] **Stuttgart.**

Koche auf Vorrat

mit Original-Weck
Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Einfach, solide, zuverlässig!
sind [31

Weck's Apparate

Von epochemachender Bedeutung für die
Küche aller Länder!

Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift kostenlos ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung“ von

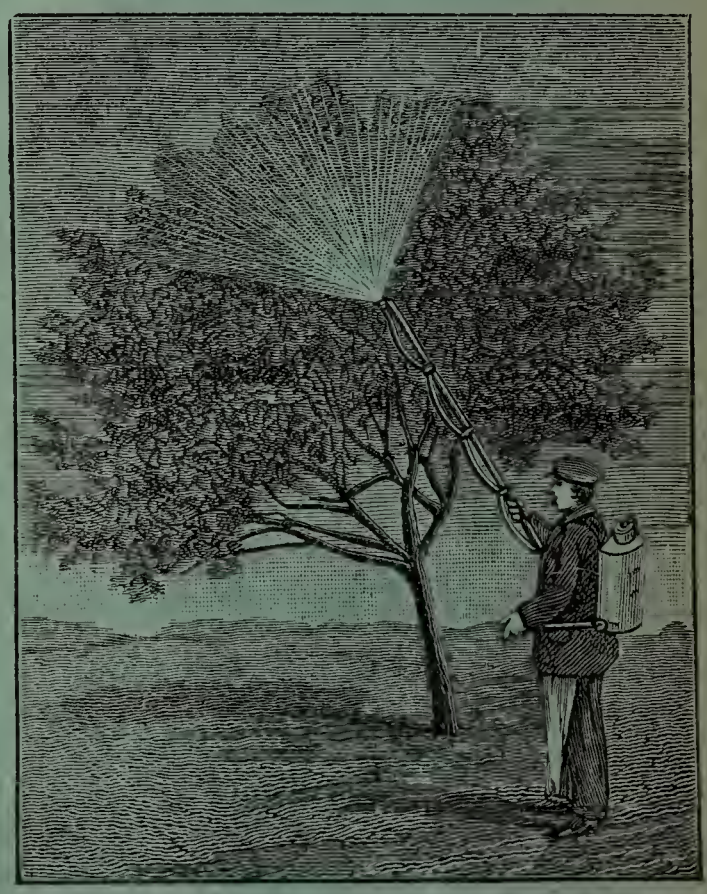
J. Weck, Ges. m. b. Haftung,
Oeflingen, Amt Säckingen (Baden).

H. SCHÄCHTERLE

OBST = ZIER = GEHÖLZ
BAUMSCHULEN
STUTTGART = CANNSTATT:
SPEZIALITÄT: FORMBÄUME [18

Vermorel-Baumspritze

mit **Bambusrohren** von 1 1/2—6 m Länge.



Eugen Reisser, Kgl. Hofl.,
Stuttgart, [22
Tübingerstraße 13, im Deutschen Haus.
Alleiniger Vertreter der Fabrikate „Vermorel“.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 7. Stuttgart, Juli. 1908.

I. Praktischer Obstbau.

Die Wirkung des Sonnenlichts auf das Aroma der Früchte.

In einer vor mir liegenden Zeitschrift heißt es von dem in Deutsch-Ostafrika erzeugten Honig: „Er besitzt eine mehr rötliche Färbung und schmeckt bedeutend süßer als unser Honig. Er teilt also diese Eigenschaft mit dem südländischen Obste."

Über den Einfluß des Sonnenlichts auf den Zuckergehalt und namentlich auf das Aroma der Früchte hat Eugen Mesnard auf der Hochschule zu Rouen eingehende Studien gemacht. Er fand, daß in Ländern mit mächtiger Lichtwirkung und größerer Trockenheit der Duft der Blumen, der Früchte und der Gemüse ein weit schwächerer war, als in Ländern, die in klimatisch gemäßigten Zonen liegen und reichlichere Niederschläge erhalten. „Die Pflanzen in warmen Ländern enthalten verharzte, die in gemäßigten dagegen flüchtige Öle. Die am meisten aromatischen Früchte und Gemüse wachsen in Schweden und Norwegen, in Ländern mit feuchtem Klima und gemildertem Lichte." Was hier von Skandinavien gesagt ist, können wir füglich auch auf andere nördlich gelegene Länder ausdehnen. So berichtet z. B. Pastor Fr. Sintenis, Röthel bei Hapsal, Estland, daß dort der Boikenapfel „ein ganz ungemein ausgeprägtes, feines Aroma" habe, daß Williams Christ, Clapps Liebling und Gute Luise „vorzüglich, schmelzend und aromatisch" werden. Auch vom Gravensteiner ist bekannt, daß er sich in der Nähe der Ost- und Nordsee am wohlsten fühlt und dort ein stark ausgeprägtes, vorzügliches Aroma aufweist, während er bei uns im Süden nicht nur bezüglich seines Gedeihens, sondern auch bezüglich seines Aromas meist viel zu wünschen übrig läßt. Das auf unseren Obstmärkten feilgebotene italienische Obst steht im Preise weit unter unserem inländischen, weil es gegenüber diesem viel weniger Aroma aufweist und ein ziemlich fad schmeckendes Getränke abgibt. Ähnliches finden wir bei einem Vergleich zwischen südländischem und deutschem Wein, speziell Rheinwein. Immer finden wir: der Süden erzeugt mehr Zucker, der Norden mehr Aroma. Selbst bei Wurzelpflanzen wie gelben Rüben und Sellerie finden wir diese Tatsache bestätigt.

Aber nicht nur die horizontale Lage der Gegend kommt hier in Betracht; auch die vertikale Lage spielt eine große Rolle. Wir unterscheiden in dieser Hinsicht zwischen Gebirgsgegenden und Niederungen. Daß das Gebirgsobst — es sei nur an Tiroler-, Schweizer- und Böhmerobst erinnert — viel schmackhafter und aromatischer ist als Niederungsobst, dürfte nachgerade bekannt genug sein. Dem „Neuen Berner Rosenapfel" wird nachgesagt, er sei „außerordentlich aromatisch", „angenehm duftend"; ich konnte an dieser Sorte im vergangenen Jahre nichts von außerordentlichem Aroma finden. Möglich wohl, daß die Regengüsse auf meine Erstlingsfrüchte ungünstig einwirkten; wahrscheinlich aber, daß

die Verpflanzung dieser ursprünglichen Gebirgssorte in tiefere Lagen auf das Aroma ungünstig einwirkte.

Endlich finden wir sogar in ein und derselben Gegend je nach der Himmelsrichtung bedeutende Unterschiede bezüglich der Qualität des Obstes. Man erinnere sich beispielsweise nur an Aprikosen, die an der Südwand eines Hauses gewachsen und somit dem Sonnenlicht weit stärker ausgesetzt sind, als solche, die an der Ost- oder Westseite stehen. Die Früchte der ersteren schmecken fade und sind mehlig, die der letzteren aromatisch und saftig. Daß außerdem hiebei die Pflege und Düngung eine große Rolle spielt, soll nicht verschwiegen werden.

Im vergangenen Herbst erntete ich an meiner Kamerz an der Südwand des Hauses 115 Liter Wein, der besonders eingesperrt wurde, um den vermeintlichen besseren Wein als „extra Qualität" in Reserve zu haben. Beim Ablassen aber fand ich, daß der Wein ziemlich fad schmeckte und von Blume (Bukett) keine Spur zeigte. Mag es wohl teilweise auch an der Sorte gelegen haben (Rotelbling), so glaube ich doch, daß neben der Unmasse von Trauben auch die Südlage der Kamerz einen nachteiligen Einfluß ausübte.

Wir finden eben immer den Satz bestätigt: je intensiver das Sonnenlicht, um so schwächer das Aroma.

Pfaffenhofen. G. Sommer.

Vom Obstbrechen.

Von Schultheiß Britsch in Grundsheim.

Wenn ich z. B. auf dem Biberacher Wochenmarkt das Obst durchmustere, welches meistens von Frauen vom Lande feilgehalten wird, so finde ich sehr häufig, daß schön gewachsene große wertvolle Tafeläpfel Beulen und Druckstellen haben, sogenannte „Fallmosen". Es fehlt den Leuten eine praktische Leiter, um das Obst sorgfältig vom Baume zu brechen; denn gerade die schönsten Äpfel hängen meistens so, daß sie vom Innern des Baumes mit der Hand nicht erreicht werden können, herab aber sollen sie auch, und da werden sie einfach geschüttelt, dadurch aber verlieren sie die Eigenschaft, als wertvoll zu gelten. Wenn ich nicht irre, ist auch schon vom Württembergischen Obstbauverein einmal die Sache angeregt worden, das bevorzugteste Verfahren im Obstbrechen für die Allgemeinheit herauszubringen. Da ich nun persönlich ein großes Interesse daran habe, mir auch alle fremden praktischen Einrichtungen und Betriebsarten, das Obst auf rasche, leichte und ungefährliche Weise den Bäumen zu entnehmen, zu eigen zu machen, so lade ich alle Obstzüchter dazu ein, irgendwelche praktische Einrichtung und ihr Verfahren mitzuteilen, indem ich hiemit den Anfang mache, darzustellen, wie in meinem Betrieb das Obst gebrochen wird.

Jeder Baum wird zuerst von außen herum, bis in die höchsten Partien hinauf abgeerntet, soweit man mit der Hand in das Innere der Krone eindringen kann. Dazu wird mit einer Doppelleiter mit 10—16 Sprossen (je nach der Höhe der Baumkrone) von rechts nach links um den Baum gerückt. Diese Doppelleiter soll nur auf einem Aufstieg gute Sprossen haben. Die Gegenstützen können aus leichten tannenen Stänglein gefertigt sein, sind aber unten mittels Querholz zu verbinden, möglichst leicht, damit das Gewicht der Leiter nicht gar zu groß wird. Damit nun die Person, welche die Leiter besteigt, nicht in Gefahr kommt, samt der Leiter seitwärts umzukippen, ist an der Gegenstütze zur linken Hand (wenn man vor dem Aufstieg steht) eine weitere fünfte Stütze oben durch ein bewegliches Scharnier angebracht, und diese fünfte Stütze wird nach links auswärts geschoben (ähnlich wie die Stützen an den Feuerwehrleitern), so daß ein Umkippen der Leiter vollständig ausgeschlossen ist. Die arbeitende Person kann sich nach Belieben auf der Leiter bewegen, umdrehen, sich auf die Sprossen setzen während der Arbeit, ja im Notfall sogar die oberste Sprosse besteigen, um das oben hängende Obst noch mit der Hand zu erreichen. Da man sich nach rechts stets an den Zweigen des Baumes halten kann, so ist eine Gefahr des Absturzes bei einiger Vorsicht auch hier ausgeschlossen. Eine Leiter mit mehr als 16 Sprossen fordert indessen schon einen sehr kräftigen Menschen, um sie aufzustellen und mit Gewandtheit auseinanderzuschlagen. Die

mit 12—13 Sprossen reichen bei jungen und mittleren Obstanlagen gut aus und sind leicht zu handhaben. Diese Leitern dienen aber, nebenbei bemerkt, nicht nur zum Obstbrechen, sondern auch zu verschiedenen Arbeiten, welche die Kronen- und Baumpflege das Jahr über fordert, namentlich zum Umpfropfen der Bäume. Ist nun der Baum von außen her der Früchte beraubt, so wird eine ziemlich schmale leichtere Leiter in das Innere der Baumkrone geschoben und der Rest des Obstes vollends geholt. Beim Einlegen dieser Innenleiter ist es gut, wenn zwei entsprechende Stützen am Platze bereit liegen, wovon je nachdem eine oder auch beide als Gegenstützen an die Innenleiter geschoben werden, um derselben einen festen Halt zu verschaffen, sofern die Äste selbst diesen festen Halt für die Leiter nicht bieten können.

Das Obst läßt die arbeitende Person in den über die rechte Schulter und linke Hüfte gehängten Obstsack gleiten, welcher soviel faßt, daß es ein Mann ordentlich schwer findet, also 25 bis 30 Pfund. Dieser Obstsack hat die Form einer Geldgurte, natürlich größer, und ist an der Öffnung ca. 50 cm weit. Damit nun die beiden Seitenwände an der Öffnung nicht zusammenfallen, was das Einlegen des Obstes in den Sack mittels der Hand erschweren würde, ist die Seitenwand linkerhand aufwärts gegen die linke Achsel hin zurückgenäht, so daß das Einlegen so leicht und sicher von statten geht, daß das Auge der Hand beim Einlegen nicht zu folgen braucht. Mit diesem Sack kann man sich selbst im Innern des Baumes bequem bewegen, da man es stets in der Gewalt hat, das angesammelte Obst im Sack vorwärts oder rückwärts zu drängen, wenn man den Ästen ausweichen muß; auch hat man stets beide Hände frei. Beim Entleeren des Obstsackes zieht man denselben über den Kopf herab und läßt das Obst in einen bereitstehenden Obstkorb ein. Dabei bleibt alles Obst schön und sauber erhalten und frei von Druckstellen. Ein ca. ein Meter langes Häkchen hat jeder Obstbrecher auch noch bei der Hand, um entferntere Äste nach Tunlichkeit herbeizuziehen. An dem kleinen eigentlichen Obstbrechbecher ist eine Schere anzubringen, damit durch einen Zug mittels der Schnur der Stiel an der Frucht vom Messer abgeschnitten wird, da ohne diese Vorrichtnng häufig die Fruchthölzer brechen beim Kippen mit dem leeren Becher.

Bei diesem hier geschilderten Verfahren bricht eine gewandte Person in der Stunde ca. 100 bis 120 Pfund Obst von etwas größerer Qualität. Es ist selbstverständlich, daß alle hohe Bäume, welche kaum mehr zugänglich sind, hier ausgeschaltet sind.

Über alkoholfreie Moste und solche Getränke überhaupt.

Es ist nicht zu leugnen, daß die alkoholfreien Getränke, aus Obst, Beeren ꝛc. hergestellt, sich immer weitere Gebiete erobern. Der Obstproduzent hat deshalb Veranlassung, sich im Hinblick auf das so wichtige Kapitel der rationellen Obstverwertung, ebenfalls mit der Sache zu befassen, einerlei, ob er zu den Anhängern oder den Gegnern dieser Bewegung gehört. Wir glauben darum, daß eine allgemeine Belehrung über alkoholfreie Getränke unsere Leser interessieren wird und entnehmen dem „Brockhaus' Konversationslexikon" (14. Aufl.), dessen Zuverlässigkeit und Gründlichkeit weltbekannt ist, die nachfolgenden Ausführungen.

Alkoholfreie Getränke ist der Sammelbegriff für eine große Anzahl vorwiegend zuckerhaltiger, unvergorener, zum sofortigen Genusse bestimmter Erfrischungsgetränke mit oder ohne Kohlensäure. Obwohl alkoholfrei genannt, enthalten viele derselben Alkohol in geringer Menge. Alkoholfreie Getränke im eigentlichen Sinne, also unbedingt alkoholfrei, sind das natürliche Quell- und Brunnenwasser, die natürlichen und künstlichen Mineralwässer, die Milch, und die Aufgüsse von Kaffee und den verschiedenen im Handel anzutreffenden Teearten, die insgesamt dazu dienen, Gesunden wie Kranken den Durst zu löschen. Weitaus größer ist jedoch die Zahl derjenigen Erfrischungsgetränke, die im Sinne der modernen Mäßigkeitsbestrebungen als alkoholfreie Getränke bezeichnet werden. Zu ihrer Herstellung dienen entweder natürliche Ingredienzien, wie Fruchtsäfte, Auszüge aus frischem Obst und Früchten, oder aber künstliche Aromastoffe aller Art, so daß sich diese Klasse der alkoholfreien Getränke wieder

in natürliche (Fruchtsäfte, Limonaden, alkoholfreie Biere, Weine, Moste) und in künstliche (Brauselimonaden aller Art) gliedern läßt. Von Wasser, Milch, Kaffee und Tee unterscheiden sich die fruchtsafthaltigen und künstlichen alkoholfreien Getränke durch ihren Gehalt an Zucker und Säure, denen sich, wenn auch unerwünscht, so doch unvermeidlich, ein wenig Alkohol als ständiger Begleiter zugesellt. Ähnlich wie bei der Weinbereitung, wo der Traubenmost, wenn er von der Kelter läuft, sich sofort zu trüben und dann zu schäumen beginnt, um sich mit der fortschreitenden Umbildung des Zuckers in Alkohol wieder zu klären, liegen die Verhältnisse auch in der Fruchtsaftindustrie, mit dem einen, aber großen Unterschied, daß die Säfte unserer Garten- und Waldfrüchte, der Himbeeren, Johannisbeeren usf., in ihrem Zuckergehalt dem der Traube nicht entfernt nahekommen. Der Zweck der Gärung solcher ungezuckerter Säfte liegt nicht darin, weinähnliche alkoholhaltige Getränke zu erzeugen, sondern sie von ihren trübenden schleimigen Stoffen zu befreien, sie zu klären, die Blume zu entwickeln und in ihnen nur so viel Alkohol zu erzeugen, als zur Konservierung notwendig ist. Erst nach erfolgter Gärung wird der geklärte reine Muttersaft mit Zucker zum Sirup verkocht, der, mit Wasser verdünnt, als Ausgangsmaterial für die Limonaden und als Zusatz für gewisse Brauselimonaden dient. Es kommt jedoch auch vor, daß Fabrikanten aus Scheu vor der Anwendung chemischer Konservierungsmittel wie Salizylsäure und Ameisensäure ihren Fruchtsaftfabrikaten Alkohol zusetzen, wodurch es sich erklärt, daß Himbeer- und Zitronensäfte bis zu 12 Gewichtsprozent Alkohol aufwiesen, während der Alkoholgehalt reiner Natursäfte normalerweise bis etwa 3,5 Prozent ansteigt. Die Abstinenten müssen nun einmal mit der Tatsache rechnen, daß gerade die beliebtesten alkoholfreien Getränke schwerlich ohne Alkohol zu liefern sind.

Aber auch die künstlich zubereiteten alkoholfreien Getränke zeigen häufig einen geringen Alkoholgehalt, aus den Limonadensirupen herrührend, die Essenzen und ätherische Öle in alkoholischer Auflösung enthalten. Bei dieser Sachlage ist die Forderung der Begrenzung des Alkoholgehalts in alkoholfreien Getränken von gegnerischer Seite und auch bei Erteilung von Schankkonzessionen an Gastwirtschaften, die alkoholfreie Getränke verabfolgen, berechtigt. Wenn auch gesetzliche oder behördliche Maßnahmen nach dieser Seite hin noch nicht vorliegen, so hat man sich dahin geeinigt, den Grenzwert des Alkoholgehalts in alkoholfreien Getränken auf 0,5 g in 100 ccm Flüssigkeit festzusetzen. Wie weit nun gewisse alkoholfreie Getränke diesen Forderungen entsprechen, wird aus einer Mitteilung der chemischen Untersuchungsanstalt der Stadt Leipzig und aus Berichten der chemischen Abteilung der Versuchsstation des königl. Pomologischen Instituts in Proskau (in der „Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel") ersichtlich. Danach wurden in 100 ccm gefunden bei:

Donaths Naturmost Kirschen . . .	0,42 g	Alkohol
„ „ Heidelbeeren .	0,47 „	„
„ „ Preißelbeeren	0,26 „	„
Alkoholfreiem Traubenwein . . .	0,37 „	„
Apfelmost, selbst gekeltert	0,11 „	„
Pomril	1,62 „	„
Frutil	1,24 „	„
Sektil	1,99 „	„
Champagnerweiße	1,88 „	„

Bei der begreiflicherweise beschränkten Möglichkeit der Anwendung des Alkohols als Konservierungsmittel gesüßter wässeriger Getränke hat sich die Industrie der alkoholfreien Getränke andern, nicht minder bewährten Verfahren zuwenden müssen. In der Abtötung der gärungsfähigen Keime durch das Pasteurisieren und Sterilisieren ist allein der Weg gewiesen, den alkoholfreien Getränken den Ruf der Reinheit und Unschädlichkeit zu erhalten. Das Verdienst, auf diesem Gebiete bahnbrechend gewirkt zu haben, den Großbetrieb der Naturmoste und alkoholfreien Weine in die Wege geleitet zu haben, gebührt dem Professor Müller-Thurgau. Gegen die Verwendung chemischer Stoffe als Konservierungsmittel haben berufene Ärzte häufig gewarnt, und in neuerer Zeit weist man auch dringend auf die Gefahren hin, die mit dem Genusse gewisser, zur Herstellung von Brauselimonaden benutzter Schaummittel (Saponine) für die menschliche Gesundheit verbunden sein sollen.

Die Mannigfaltigkeit der alkoholfreien Getränke ist außerordentlich groß, so daß man die wichtigsten derselben nur dem Namen nach anführen kann. Der volkswirtschaftlichen Bedeutung nach nehmen die Fruchtsäfte und die aus Früchten und Obstarten gewonnenen Auszüge die erste Stelle ein. Ist doch die rationelle Verwertung des Obstes und der Früchte geeignet, den immer noch daniederliegenden Obstbau kräftig zu fördern. Die weitaus größte Vorliebe zeigt das Publikum für die Himbeer- und Zitronensäfte, die wegen ihres Aromas und der in ihnen enthaltenen Heilkräfte als Haus- und Heilmittel allgemeinste Verbreitung und nicht minder auch für die Zubereitung von Speisen Verwendung gefunden haben. Ihres köstlichen Aromas wegen erfreuen sich auch Erdbeer- und Apfelsinensaft eines guten Rufs, die, wie alle Fruchtsäfte, teils mit Wasser als Limonade, teils als Zusatz für Brauselimonaden genossen werden. Das Urbild aller Limonaden ist jedoch das Lemon Squash, ein Getränk, dessen Heimat England ist. Früher ein reines Naturprodukt aus Wasser, Zucker und Zitronensaft, ist es jetzt fast durchweg wie viele andere Limonadensirupe ein Kunstprodukt, das geschmacklich und gesundheitlich dem ursprünglichen nachsteht. Aber auch unvergorene Fruchtsäfte, die eigentlichen Moste unserer Gartenfrüchte, werden zu schmackhaften alkoholfreien Getränken umgewandelt. Der hohe natürliche Säuregehalt der Johannisbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Stachelbeeren und des Rhabarbers machen eine Streckung mit Wasser und die Zugabe von Zucker erforderlich, nur der Apfelsaft kommt ohne jede Verdünnung rein und wie alle andern Moste pasteurisiert in den Handel. Auch die alkoholfreien Weine, Sekte und Punsche sind nichts anderes als pasteurisierte gezuckerte Fruchtsäfte mit oder ohne Kohlensäure. Der diätetische Wert der reinen Fruchtsäfte sichert ihnen eine bevorzugte Stellung unter den alkoholfreien Getränken. — Nahe verwandt mit den Fruchtsäften und Mosten sind alle jene Apfelgetränke wie Pomril, Sektil, Frutil, Cider, Frada, Apfelblümchen, die den Preßsaft eines wässerigen Aufgusses der Dörräpfel enthalten. Als Genußmittel sind sie wohl geeignet, die reinen Fruchtsäfte zu ersetzen. Um auch dem überzeugten Abstinenten den Biergenuß zu ermöglichen, hat sich eine besondere Industrie auf die Herstellung alkoholfreier Biere verlegt; doch sind die Erfolge auf diesem Gebiete noch bescheiden. Das in drei Stärken feilgebotene Ohnegor-Bräu kann als Hauptvertreter dieser Klasse der alkoholfreien Getränke bezeichnet werden. Auch an Versuchen, vergorenen alkoholhaltigen Getränken den Alkohol zu entziehen, hat es nicht gefehlt. Einige rheinische Fabriken kündigen vergorene und von Alkohol befreite echte Naturweine (Erbacher, Rüdesheimer Berg, Lorcher Tischwein) an.

So beachtlich und erfolgreich aber die Versuche nun auch gewesen sind, Fruchtsäfte in irgend einer Form für die Herstellung alkoholfreier Getränke zu verwenden, so kann diese Industrie rücksichtlich ihres Erfolges und ihres Umfangs auch nicht entfernt mit derjenigen der künstlichen alkoholfreien Getränke (der Brauselimonaden) wetteifern. Wenn auch hier und da noch ein schüchterner Versuch gemacht wird, nach dem ursprünglichen Rezepte eine Himbeerbrauselimonade mit natürlichem Himbeersirup herzustellen, so hat die einschlägige Industrie schon lange andere Bahnen beschritten, die jedenfalls gewinnbringender sind. An Stelle der natürlichen Fruchtsäfte sind Limonadensirupe getreten, die aus Wasser, Zucker, Säure, Essenzen, ätherischen Ölen, vielleicht auch unter Mitverwendung von etwas Fruchtsaft, je nach Geschmack zusammengestellt und mit Teerfarben aufgefärbt sind, so daß der Fabrikant nur eine kleine Dosis dieses Gemisches mit Wasser und Kohlensäure zu versetzen braucht, um die volkstümlichsten Getränke, wie Brauselimonaden mit Himbeer- oder Erdbeergeschmack, Sinalco (Bilz-Brause), Limetta, Champagnerweiße, Alfinabrause, oder die apfelähnlichen Getränke, wie Apfelmousseux, Duida, die malzähnlichen, wie Zukunftsperle, Hopkos, zu gewinnen; teils enthalten diese Getränke Schaummittel, teils nicht. —

Vgl. Greßlers praktische Anleitung zur Fabrikation der moussierenden Getränke (4. Aufl., von Luhmann, 2 Bde., Halle 1903—4); Ahrenfeldt, Alkoholfreie Fruchtsäfte (Oeflingen 1905); Müller-Thurgau, Die Herstellung unvergorener und alkoholfreier Obst- und Traubenweine (7. Auflage, Francnfeld 1905); Luhmann, Die

Industrie der alkoholfreien Getränke (Wien 1905). —

Außer diesem literarischen Hinweis machen wir unsere Leser noch auf die diesbezüglichen Artikel im „Obstbau" aufmerksam, nämlich: „Obstbau 1902, S. 147—155; 1903, S. 185; 1904, S. 66.

Sitte und Brauch im Obstgut.

In den Mitteilungen über volkstümliche Überlieferungen in Württemberg behandelt in Nr. 3 „Sitte und Brauch in der Landwirtschaft" der Verfasser, Oberreallehrer Dr. A. Eberhardt in Öhringen auch manche Gebräuche im Obstgut.

Eine wichtige Rolle spielen bei der Pflege der Obstbäume die Mondphasen. Das Setzen, Veredeln und Putzen soll man im zunehmenden Mond vornehmen. Wird ein Baum drei Tage vor Vollmond gepfropft, so wachsen die Reiser früher an und tragen zeitiger (Heidenheim, Welzheim). Besonders günstig für die Arbeiten an den Bäumen sind die Zeichen des Löwen und der Jungfrau; dagegen unterlasse man es ja, im Krebs oder Skorpion etwas an den Bäumen zu tun, da würden sie den Krebs (Rindenkrankheit) oder Ungeziefer bekommen. Um letzteres zu verhüten, darf man einen Baum auch nicht mit ungewaschenen Händen anrühren (Öhringen). An Fastnacht soll man die Bäume putzen und Edelreiser holen (Öhringen, Weinsberg); von den Edelreisern darf man keines zu Boden fallen lassen, sonst läßt der Baum die Frucht vor der Zeit fallen (Welzheim). Setzt man einen Baum, so soll man ein Steinchen unter die Wurzeln legen, zwei Finger zu einem Kreuz stellen und einen Segen dazu sprechen (Gerabronn). Im Oberamt Hall mußte jeder, der ein Gut übernahm, einen Baum setzen, und im Oberamt Herrenberg hatte man das Recht, bei der Geburt eines Kindes einen Baum auf die Allmand zu pflanzen, der Eigentum der Familie blieb.

Von geheimnisvoller Bedeutung ist der Karfreitag. Da soll man die Bäume putzen (Geislingen) oder wenigstens vor Sonnenaufgang schütteln (Nagold). Kocht man an diesem Tage Obst, so werden das die Bäume durch reichen Ertrag lohnen (Freudenstadt). An Allerheiligen soll man die Bäume umgraben und an Allerseelen düngen (Gaildorf). Damit sie nicht erfrieren und lieber tragen, umbindet man sie am heiligen Abend während des Festeinläutens mit einem Strohseil (Ehingen, Gaildorf, Nagold); oder springt man in der Christnacht von Baum zu Baum und schüttelt sie (Blaubeuren). Unfruchtbaren Bäumen legt man einen Stein auf einen Ast (Weinsberg); gegen Ameisen hilft schwarzes Salz (Blaubeuren); bestreicht man Krebswunden im zunehmenden Mond mit Löschwasser, so überwächst die Rinde die Wunde (Welzheim).

Jungen Obstbäumen, die zum ersten Male tragen, soll man ihre Früchte ganz lassen (Welzheim), oder sollen sie von dem jüngsten Kinde gepflückt werden (Gaildorf, Öhringen), jedenfalls soll man aufpassen, daß sie nicht gestohlen werden, sonst straft der Baum den Mangel an Aufmerksamkeit mit siebenjähriger Unfruchtbarkeit (Ellwangen). Auch den älteren Bäumen soll man einige Früchte, die Tragäpfel, lassen (Horb, Gaildorf, Heilbronn); denn man darf ihnen ihren Stolz nicht nehmen (Horb), sonst tragen sie nimmer. Es erhöht den Stolz eines Baumes, wenn recht viele Leute von seinen Früchten essen, deshalb soll man allen Vorübergehenden davon anbieten; der Baum wird das durch reicheren Ertrag lohnen (Leonberg, Mergentheim). Am Samstag darf kein Obst von den Bäumen getan werden (Weinsberg). Die Überreste auf den Bäumen wurden früher den Armen und Kindern überlassen. Nach der Kirchweih oder dem Gallustag (16. Okt.) durfte man afterbergen (Rottenburg), klupbergle(n) (Cannstatt), speakle(n) oder speachtle (n) (Nagold), nachobse (n) (Tuttlingen), nachstupfle(n) (Aalen), galle (n) (Balingen), moisele (Laupheim), raube (n) (Blaubeuren). Doch wird diese Sitte im Interesse der Schonung der Bäume mehr und mehr verboten.

Einige Bauernregeln betreffen den Obstbau: An Fabian, Sebastian (20. Jan.) fängt der Baum zu saften an. Schon in der Blütezeit kann man den Ertrag ahnen: Wenn die Äpfel blühen, soll der Ofen glühen (Gaildorf), Blüte schnell und ohne Regen, verspricht beim Obste

reichen Segen (Heidenheim). Wenn es blitzt in der Blüte gibt's viel Obst (Geislingen); wenn das Steinobst im abnehmenden Monat blüht, trägt es reich (Blaubeuren, Nagold). Sogar im Herbst vorher gibt es Anzeichen für den Ausfall der nächsten Obsternte: Bleibt das Laub lang unter den Bäumen liegen (Gaildorf), stürmt es viel im Winter (Gerabronn) oder in der Christnacht (Ehingen), so gibt es viel Obst; und wenn im September Donner und Blitz dir dräuen, magst nächstes Jahr an Obst und Wein dich freuen (Gerabronn). Über die Zeit der Reife des Obstes geben die folgenden Verse Auskunft:

An Bartlemä ist kei(n) Äpfel und kei(ne) Birn
mehr z'gräe (grün). (Aalen.)
Die erste Birn bringt Margret, nachher überall
d'Ernt a(n) geht. (Ellwangen).
An Jakobi ist das Obst g'salze(n), an Barthlemai
g'schmalze(n). (Gerabronn).
An Gallustag gehört der Apfel in Sack.
St. W.

Der Leser wird selbst merken, wie sich unter der Hülle des Aberglaubens doch so manche alte und erprobte Weisheit verbirgt, die je nach den Zeitläuften nicht anders mundgerecht gemacht werden konnte. Auch die Spruchform, die gewählt wird, um hundertjährige Beobachtungen und Erfahrungen an den Mann zu bringen, hat ihres Eindrucks nach noch nie verfehlt. Daß man dabei stets Spreu vom Weizen scheiden muß, versteht sich von selbst. Aber die „Weisheit" der Alten der Form wegen gänzlich zu verachten und abzuweisen, dazu liegt wahrlich kein Grund vor. Red.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Unser Familienausflug nach Weil, Scharnhausen und Plieningen

fand am Sonntag den 10. Mai statt und erfreute sich, begünstigt von bestem Frühjahrswetter, einer überaus zahlreichen Beteiligung von Vereinsmitgliedern mit Familien aus Stuttgart und Umgebung, insbesondere auch seitens der Vorstände und Mitglieder der benachbarten Obstbauvereine. An der Grenze der Kgl. Domäne Weil wurde der stattliche, von einem Musikchor begleitete Zug von Herrn Kgl. Gutsinspektor Höring empfangen. Dank dessen Fürsorge war es den Teilnehmern gestattet, unter Führung des Herrn Kgl. Gestütsinspektors Nagel sämtliche Stallungen und Pferde des rühmlichst bekannten Kgl. Gestüts Weil eingehend zu besichtigen. Es war ein Vergnügen, diese vielen stattlichen und edlen Tiere zu sehen und gar mancher blieb erstaunt vor der Tafel stehen, auf welcher die Preise, welche die einzelnen Rennpferde schon errungen hatten, angegeben waren und addierte wohl achtungsvoll diese stattlichen Zahlen.

Daß bei einem solchen Ausflug auch der Obstbaumfreund nicht zu kurz kommen darf, ist ja selbstverständlich. Schon auf dem Wege nach Weil fiel dem aufmerksamen Beobachter die musterhafte Baumpflege an den Straßenbäumen angenehm auf. Auch auf dem schönen Weg von Weil nach Scharnhausen oben auf der Höhe gibt es in dieser Hinsicht noch viel zu sehen; hat doch diese Domäne zusammen über 3000 hochstämmige Obstbäume. Durch zielbewußtes Umpfropfen der minderwertigen Sorten wird alljährlich der Ertrag verbessert und gesteigert. In der Meierei Scharnhausen wurde auch den dortigen Stallungen ein kurzer Besuch gemacht; ein großer Teil der Insassen war schon in der Nähe auf der Weide und erfreute uns hier durch Schönheit und Vollkommenheit. Oben auf der Höhe waren noch zwei Koppeln mit Pferden auf der Weide, und es war eine Lust, diese edlen Tiere in vollster Freiheit sich tummeln zu sehen. Auch die Saatäcker der Domäne waren sehr beachtenswert und standen in schönstem Stand. Bekanntlich ist dieselbe auch eine anerkannte Saatzuchtstation.

In Scharnhausen angekommen, hatte unser umsichtiger Führer für Bereithaltung einer nötigen Erfrischung unter den stattlichen Bäumen des Parkes gesorgt, eine Fürsorge, welche allgemeine Zustimmung und kräftigen Zuspruch fand. Auf dem Marsch nach Plieningen wurde noch der Fohlengarten mit sieben Mutterstuten und deren reizenden Füllen besichtigt. Unterwegs konnte man an den Straßenbäumen genau sehen, wo die Markung Scharnhausen aufhörte! Die Grenznachbarn haben die gute Baumpflege noch wenig nachgeahmt, wie ein gesunder Stand von Misteln auf den Bäumen schlagend bewies. Kurz nach

3 Uhr kam man in der „Post" in Plieningen an und brachte zum Mittagessen guten Appetit mit. Während des Essens, welches wie der Marsch durch Musik angenehm unterbrochen wurde, gab der Vorstand des Württ. Obstbau-Vereins, Herr Gemeinderat Fischer, nach herzlicher Begrüßung der Anwesenden und freundlichen Dankesworten an Herrn Gutsinspektor Höring für die umsichtige Führung und Vorsorge, seiner besonderen Freude über die stattliche Beteiligung Ausdruck. Er wies darauf hin, daß sich nur 36 Personen zum Mittagessen angemeldet hatten und sich diese Zahl auf etwa 80 gesteigert habe (die übrigen — es waren etwas über 150 Teilnehmer — hatten sich in andere Gasthäuser verteilt); trotzdem sei Dank der Fürsorge und Umsicht des Gastgebers, des Herrn Posthalters Mühlhäuser, alles wie es sein soll und jedermann könne mit Küche und Keller zufrieden sein. In Zukunft möchten sich übrigens die Teilnehmer rechtzeitig anmelden, denn nicht immer sei der Wirt so umsichtig und in der Lage, solchen vermehrten Ansprüchen zu entsprechen, wie es hier der Fall sei. — Im Verlauf seiner Ansprache erinnerte der Vorstand an die Einführung des Obstbaus in Württemberg, dessen „Wiege" gerade hauptsächlich auf den Fildern gestanden habe. Beweis hiefür die vielen alten stattlichen Obst-, besonders Birnbäume an den Landstraßen der Filder. — Das Ausschußmitglied, Herr Albert Herz, gedachte der Damen als der eifrigsten Verbündeten der Obstbaufreunde in Hinsicht auf ihre Tätigkeit in der Obstverwertung. Herr Hausvater Heydt-Plieningen begrüßte in Abwesenheit des Schultheißen den Verein und gab seiner Freude über den stattlichen Besuch besonderen Ausdruck. Der Vorstand der Obst- und Weinbausektion für Stuttgart-Amt, Herr Prokurist Schädle-Vaihingen a. F., sprach ebenfalls seinen Dank dafür aus, daß der Württ. Obstbau-Verein die Fildergegend für seinen Besuch gewählt habe, ebenso für das Entgegenkommen, das sein Verein seitens des Landesvereins allezeit erfahren durfte. In einem Schlußwort dankte der Vorstand des Württ. Obstbau-Vereins den Rednern und hob in anerkennenden Worten die erfolgreiche Tätigkeit der Obst- und Weinbausektion Stuttgart-Amt hervor, welche, obgleich sie erst einige Jahre besteht, doch z. B. der größte Zweigverein des Landesvereins ist, dessen Tätigkeit auf den Fildern überall zu erkennen ist.

Nach Tisch machte eine Anzahl Teilnehmer Spaziergänge in die Umgebung Plieningens, nach Hohenheim, in den exotischen Garten 2c. Abends 7 Uhr 42 Min. brachte ein reservierter Wagen der Filderbahn die Stuttgarter Teilnehmer wieder wohlbehalten nach Hause. Dieser schöne Ausflug reiht sich in würdigster Weise seinen Vorgängern an. Jedesmal sagt sich der alte treue Stamm: wenn möglich nächstes Jahr wieder! Es war wieder einmal schön! Hg.

Praktische Demonstrationen

im Garten I am 17. Mai 1908.

Am genannten Tage früh 8½ Uhr versammelte sich eine sehr große Anzahl Mitglieder, besonders auch aus der Umgebung Stuttgarts, um einer Demonstration über das Formieren größerer Spalierbäume anzuwohnen. In Abwesenheit des Vereinsvorstandes begrüßte das Ausschußmitglied, Herr Albert Herz, die Erschienenen und dankte für den zahlreichen Besuch. Sodann führten die Baumschulbesitzer Schlenker und Dederer die Demonstrationen in gewandter und überzeugender Weise aus. Es handelte sich darum, die üblichen schrägen Palmetten oder Spaliere, wie sie gewöhnlich in den Baumschulen verkauft werden, zu Verrierpalmetten zu formieren (siehe Württ. Obstbuch S. 36 und 37). Diese Arbeit muß mit besonderer Vorsicht und Geduld ausgeführt werden und müssen bei den stärkeren Ästen, welche sich nicht mehr leicht biegen lassen, häufig Einschnitte mit der Säge stets unter- oder innerhalb des Bogens angebracht werden. Diese Sägenschnitte können nötigenfalls je in der Entfernung von 1 cm voneinander angebracht werden und dürfen bis auf die Mitte des Astes gehen Die Biegung bringt die Wundränder ganz nahe zusammen, so daß eine Verwachsung sehr leicht stattfindet, besonders wenn durch die Anwendung von etwas Baumwachs das Eindringen von Wasser in die Wunden verhindert wird. Festes Binden unter und über den neuen Bögen ist sehr nötig, damit sich nichts verschieben und lösen kann. Nach Verlauf von 3—6 Monaten, je nachdem mehr oder weniger Einschnitte nötig waren, können die festen Verbände wieder gelöst werden, weil dann die Verwachsung vollständig in Ordnung und der Bogen festgewachsen ist.

Herr Herz sprach am Schluß den beiden Sachverständigen den besten Dank des Vereins aus.

Der Ausschuß des Vereins hat beschlossen, im kommenden August und September in verschiedenen Oberamtsstädten, welche eine gute Obsternte in Aussicht haben, Vorträge mit praktischen Demonstrationen über das Sortieren und Verpacken von Tafelobst halten zu lassen; über Zeit und Ort derselben wird in nächster Nummer näheres bekannt gegeben.

II. Obstbautag.

Nachdem der Ausschuß erfahren, daß der Obstbauverein Saulgau in diesem Herbst anläßlich seines 25jährigen Jubiläums eine Obstausstellung veranstalten wird, wurde beschlossen, den für den 6. September bestimmten II. Obstbautag in Saulgau zu verschieben und an der Obstausstellung am 4. Oktober abzuhalten.

III. Literatur.

„Brockhaus“. Die einfachsten Gedanken sind bekanntlich immer die schwersten. Wie selbstverständlich erscheint uns heute der Druck eines Buches, in dem sich ein beweglicher Buchstnbe an den andern reiht, und doch hat es bis ins 15. Jahrhundert gedauert, daß ein genialer Kopf auf diese epochemachende Erfindung kam, die uns von dem umständlichen Handwerk der Schönschreiber und dem Gebrauch mühsam geschnitzter Tafeln für die einzelnen Seiten erlöste. Wie selbstverständlich erscheint uns heute auch der Begriff eines Konversations-Lexikons, das durch seine alphabetische Reihenfolge den unermeßlichen Stoff menschlichen Wissens jedem, der lesen kann, erreichbar macht. Und dennoch dauerte es bis in das 18. Jahrhundert, daß diese Form alphabetischer Nachschlagebücher durchdrang, und noch weit länger dauerte es, bis der Begriff eines solchen Universalwerkes, eines Konversations-Lexikons, oder, um es kürzer zu bezeichnen, eines „Brockhaus“, sich herausgebildet hatte. Handbücher des Wissens und der einzelnen Wissenschaften besaß schon das Altertum, aber sie ordneten den Stoff nach seiner Entstehung oder Zusammengehörigkeit und waren auf das Studium des Gelehrten bedacht, der Seite für Seite vorschritt. Das Bedürfnis nach einem praktischen Nachschlagewerk hat sich erst mit den ungeduldiger werdenden Ansprüchen der Kultur herausgestellt.

Der Gründer des Verlages F. A. Brockhaus in Leipzig ist nicht der Erfinder des Konversations-Lexikons gewesen, wohl aber derjenige, durch dessen Initiative der eigentliche Begriff eines Konversations-Lexikons erst emporwuchs und unter dessen Namen das Werk eine Popularität gewann, die ohne weiteres den Begriff eines Konversations-Lexikons mit dem eines „Brockhaus“ identifizierte. 111 Jahre ist der erstere jetzt alt; seit etwa 90 Jahren sagt man: das Konversations-Lexikon oder „der Brockhaus“. Was unter dem ersten Titel von 1796—1908 in sechs kleinen Oktavbändchen erschien, diese erste dürftige Gestalt eines zukünftigen Kulturwerkes, war nur eine schülerhafte Verwirklichung eines guten Gedankens, der auch sehr bald schon an seiner ungeschickten Ausführung völlig zugrunde zu gehen drohte. Wie rückständig dieser erste Versuch war, besagt zur Genüge die Tatsache, daß dieses erste Lexikon von Napoleon oder Bonaparte noch nichts wußte. Der Begründer des Brockhaus'schen Verlages, Friedrich Arnold Brockhaus, kaufte das Unternehmen, das bereits durch vier Hände gegangen, zuletzt als Schuldobjekt beim Drucker gelandet war und nicht leben und sterben konnte; Brockhaus schuf das Werk aufs neue, so daß außer dem Titel kein Stein des alten mehr auf dem andern blieb und in sechsjähriger Arbeit, von 1812—1818, zog er, unterstützt von sachkundigen Mitarbeitern, die er zu finden wußte, das Stämmchen groß, das die Kraft hatte, sich zu einem mächtigen Baume zu entwickeln Der Erfolg seines Werkes ist bekannt; sofort nach dieser Neugestaltung folgte Auflage auf Auflage, daß kaum die Druckerpressen nachkommen konnten; war schon die Nachfrage stark, so tat aber auch diese Eile not, um immer wieder dem räuberischen Nachdruck zuvorzukommen, der schnell bei der Hand war, zu ernten, wo er nicht gesät hatte. Seit dieser Neugestaltung wußte jeder Deutsche und Ausländer, was ein „Brockhaus“ bedeutete, und sein Begründer hatte noch die Freude, diese Popularität seines Lebenwerkes eintreten zu sehen.

Ein streitbarer Herr, dieser alte Friedrich Arnold Brockhaus. Nichts vergnüglicher zu lesen, als seine Zusammenstöße mit der hochwohllöblichen Zensur. Denn gerade damals, als das Lexikon durch seinen neuen Besitzer und eigentlichen Begründer sich das Ziel setzte, das uns heute als etwas Selbstverständliches erscheint, mit der Zeit gleichen Schritt zu halten, war die politische Empfindlichkeit aufs höchste gesteigert; der fast tägliche Umschwung der politischen Zustände machte die Wahrheit von gestern zum Verbrechen von heute, und doch war es nicht zu umgehen, daß in jener Zeit der nationalen Erhebung des deutschen Volkes auch die Feder des trockensten Gelehrten hin und wieder vor Erregung oder gar Entrüstung zitterte. Es war kein Zufall, daß gerade in jener glorreichen Sturm- und Drangzeit der deutschen Stämme der Erfolg eines Werkes einsetzte, das sich im vornehmsten Sinne ein deutsches Nationalwerk nennen durfte; bot es doch nach Tagen der Erniedrigung in seiner neuen Gestalt eine stolze Heerschau deutschen Geistes-

lebens; man freute sich wieder des eigenen Besitzes und griff daher zu einem Werke, das jedem Deutschen diesen Reichtum zum Bewußtsein brachte.

Seit jener Zeit ist ein Konversations-Lexikon die stillschweigende Voraussetzung universeller Bildung geworden, ein selbstverständlicher Hausschatz, ein notwendiges Verständigungsmittel aller Zeitgenossen. Der Unterricht der Schule allein kann unmöglich mehr all dem nachkommen, was der Tag und die Stunde dem Mitlebenden zumuten. Kein geringerer als Goethe, selbst ein eifriger Benutzer seines „Brockhaus", hat es seinem Vertrauten Eckermann gegenüber oftmals ausgesprochen, wie behaglich es doch dazumal gewesen sei, als er noch jung war, wie klein der Kreis des Wissens, das damals von einem jungen gebildeten Menschen verlangt wurde; von der Höhe seines Alters herab bemitleidete er oft das junge Geschlecht, das mit einer so weit schwereren Last seinen Weg anzutreten habe! Der ungeheuere Aufschwung des Zeitungswesens hat es dahin gebracht, daß uns Tag für Tag ein umfassendes, stets wechselndes Weltbild vorgezaubert wird, in dem sich zurechtfinden muß, wer auf den Namen eines Gebildeten Anspruch erhebt. Selbst die Kinder werden neugieriger, und die moderne Erziehung leidet nicht, den fragenden Mund mit einem Machtwort zu schließen, sondern rät zu antworten, Rede zu stehen. Wer aber im täglichen Kampf des Lebens steht, dem sind die Stunden behaglichen Studiums auf ein Minimum verkürzt; der Wille zum Lernen genügt nicht, Wissen wird gefordert Nur wer den Augenblick beherrscht, der ist der rechte Mann.

Diesen immer stärkern Ansprüchen unserer modernen Kultur, denen sich niemand entziehen kann, hat der „Brockhaus" Rücksicht getragen, entsprechend dem Ideale, das vor 100 Jahren dem Herausgeber-Verleger vorschwebte: gleichen Schritt zu halten mit der Zeit und es jedem seiner Benutzer zu ermöglichen, die Waffen zu führen, denen noch immer der Sieg verblieben ist: Wissen und Wahrheit! Er ist nicht allein geblieben in dieser großen Aufgabe; andere sind ihm gefolgt mit ähnlichen Zielen, und ein fröhlicher Wettkampf findet statt zugunsten des Publikums und im Dienste der gemeinsamen nationalen Sache. „Brockhaus oder Meyer?" Diese Frage beantworten wir wie Goethe die Frage „Wer größer sei, Schiller oder Goethe": Das deutsche Volk soll sich freuen, daß es „zwei solcher Kerle besitzt".

Aber besitzen muß das deutsche Volk den einen oder den andern, will es sich bei seiner täglichen Arbeit der neuzeitlichen Fortschritte in Wissenschaft und Kunst, Handel und Gewerbe bedienen und erfreuen. Gerade jetzt ist der „Brockhaus" das neueste und vollständigste Werk seiner Art, bis auf die Gegenwart fortgeführt, revidiert und ergänzt in seiner „Ausgabe 1908" (17 Bände), mit Karten und Plänen, mit Tausenden von bunten und schwarzen Abbildungen geziert, in einer Reichhaltigkeit und Fülle, die den Preis von 12 Mk. pro Band überaus gering erscheinen läßt.

IV. Monats-Kalender.

Juli.

Prächtige Obstblüte fast überall im Land, kräftiger Fruchtansatz, verhältnismäßige Schädlingsfreiheit — diese Umstände ließen schon seit dem Frühjahr auf ein gutes Obstjahr hoffen. Mancher sieht jetzt schon seine Erwartungen erfüllt, wenn er die frühesten Äpfel- und Birnsorten kultiviert. Rascher Verbrauch des Frühobstes, das sich bekanntlich nicht hält! Ja, der Charlamowsky (und noch diese und jene Sorte) hält sich vielleicht 4 Wochen, wenn er dunkel und kühl aufbewahrt wird. — Für Falläpfel folgenden praktischen Rat (nach dem Pr. R.): Wir haben in den ersten Tagen des Juli die Falläpfel gesammelt, mit reichlich Wasser weichgekocht und zu Brei gerührt, um Gelee daraus zu gewinnen. Die Masse, die aus dem ganz grünen, unreifen Zeuge gewonnen wurde — wir hatten alles genommen, ohne Wahl der Sorten — sah wenig vertrauenerweckend aus. Nur mit Not konnte unsere sparsame Hausmutter überredet werden, den nötigen Zucker zu opfern. Die unreifen Äpfel wurden gesäubert in den Kochtopf getan, Wasser darauf gegossen bis es überstand, dann zerkocht und zu einem dünnflüssigen Brei gerührt. Dieser Brei wurde in ein grobmaschiges, leinenes Tuch getan und abtropfen gelassen. Der abgetropfte Saft wurde hierauf mit Zucker zu Gelee gekocht: auf 1 Liter Saft 400 Gramm Zucker, etwa $^3/_4$ Stunden kochen. Dieses unreife Apfelgelee hat eine prächtige, rotgoldige Farbe und ist geradezu kostbar, ein Leckerbissen für die

Kinder und für die Erwachsenen. Die Herstellung ist auffallend billig. — Trotz der vielen Niederschläge des Frühjahrs ist durchdringendes Bewässern der Obstbäume, vorzüglich der neu gepflanzten, zu empfehlen und zwar so, daß die Erde im Bereich der ganzen Wurzelkrone oder wenigstens in der Kronentraufe bis unter die Saugwurzeln herab mehrmals nachhaltig durchfeuchtet wird. Bespritzen nach Sonnenuntergang mit abgestandenem Wasser, worin man zweckmäßig per Liter 1 Gramm Eisenvitriol auflöste, fördert Wuchs und Entwicklung der Früchte. Ausbrechen der Früchte am Zwergobst; in Ausführung des Sommerschnittes Entspitzen des Fruchtholzes und Anheften der Leittriebe. Im Erdbeerbeet sind alle Ranken nach beendeter Ernte zu entfernen, die Beete zu jauchen und durch Behacken zu lockern. — Im Gemüsegarten erfolge das Spritzen wie das Gießen möglichst gleichmäßig, damit nicht sofort wieder trockene Stellen entstehen, wo sich dann die Erdflöhe aufhalten. In sandigem Boden wird es selbstverständlich auch öfter geschehen müssen als in schwererem, weil das Wasser in dem erwärmten Sande sehr rasch verdunstet. Ja, es kann oft gar nicht eindringen, so trocken ist die Oberfläche. In solchen Fällen muß solange gegossen werden, bis das Wasser endlich an die Wurzeln gelangt. Es ist zur richtigen Ausführung des Gießens unbedingt notwendig, durch Nachgraben mit den Fingern oder mit einem Handspaten sich davon zu überzeugen, wie weit der Regen oder das Gießwasser in die Erde eingedrungen ist. Dann wird es nicht mehr so leicht vorkommen, daß oberwärts eine feuchte Decke sich befindet, unter welcher die Erde in der Gegend der Wurzeln staubtrocken ist. Falsch ist es auch, mit dem Gießen zu warten, bis die Pflanzen hängen; sie verlieren dadurch bald die unteren Blätter und die anderen büßen einen großen Teil ihrer Zartheit ein. — Einige Wochen nach Schluß der Spargelernte, spätestens anfangs August, wird ein tüchtiger Jauchegruß, in Ermangelung desselben ein Guß mit Guanowasser, aufgelösten tierischen und menschlichen Exkrementen, Waschlauge, in welcher Kainit, Vieh- oder Kochsalz aufgelöst sein kann, auf die Wege zwischen den Spargelbeeten gebracht. Dahin leite ich auch das Regenwasser aus den oberhalb der Beete liegenden Gartenwegen. Stellt sich kein Regen ein, so sorge ich anderweitig für Bewässerung. — Im Blumengarten alle verblühten Blumen sofort entfernen, dann gibt's fernere Blüten. Die Schlingpflanzen nicht verwildern lassen. Rosen okulieren. Aussaat von Pensees und Vergißmeinnicht für den Frühjahrsflor 1909.

V. Schädlings-Kalender.

Juli.

Achtung auf die Obstmade, auch Apfelwickler genannt! Vgl. „Württ. Obstbuch" S. 181 f. Raupenfallen oder -gürtel anlegen, die im Herbst nach der Ernte verbrannt werden. Der kleine Falter (kupferrotes Auge an den Vorderflügeln und kupferglänzende Hinterflügel) ist nicht leicht zu entdecken, wenn er tagsüber an der Baumrinde ruht. Wie ist's nun mit diesen Schmetterlingen?

Wer hindert sie, ihre Eier für die zweite Generation zu legen? Antwort: die Vögel. Wir haben in den Meisen, Baumkäfern und Spechten ein großes Heer von freundlichen Helfern gegen das Ungeziefer. Sie sollten auf alle mögliche Weise geschützt werden, durch Anbringen von Nistkästen, Füttern im Winter usw. Sie sind es, die hier helfen. Sobald in den Gürteln Raupen eingesponnen sind, kommen sie, hacken das Papier durch und verzehren die saftige Beute. Ich sah schon die Gürtel so zerfetzt, daß nur noch die Schnüre an den Bäumen hingen und die Papierschnitzel rings auf der Erde verstreut waren. Das war an einem sehr voll behangenen roten Astrachan. Die Maden bevorzugen nämlich die hochfarbigen Früchte. Ein andermal fand ich an einem alten Birnbaum, der nur einige wenige Früchte getragen, in der ganzen Länge von 2 m, die der Gürtel wegen des großen Umfanges des Baumes maß, nur ein einziges Loch. Ich nahm den Gürtel ab und stellte fest, daß

nur eine einzige Made an dieser einen Stelle in dem Gürtel gesessen hatte. Gewiß ein Beweis feiner Sinne bei den munteren Meisen!

Da und dort zeigen sich derzeit die Raupen der Apfelgespinstmotte. Wo an einem Baume viel der bekannten, von weitem sichtbaren Gespinstnester dieser Raupen vorhanden sind, wird sicher das Laubwerk ganz oder doch zum großen Teil zerstört und damit nicht nur der diesjährige Ertrag beeinträchtigt, sondern auch ein genügendes Ausreifen der Triebe verhindert. Die Ausbildung der Blütenknospen unterbleibt an solchen frühzeitig entblätterten Bäumen, so daß von ihnen auch für nächstes Jahr keine Ernte zu erwarten ist. Das radikalste Gegenmittel besteht darin, daß man möglichst früh die Nester mit den Raupen herunterschneidet, bevor diese großen Schaden angerichtet haben. Jetzt höchste Zeit. Schon sind die Raupen sehr beweglich und suchen sich beim Abschneiden der Nester an Fäden auf die Erde herabzulassen. Die in den abgeschnittenen Nestern befindlichen und herausgekrochenen Raupen werden auf dem Boden zertreten oder in ein Gefäß mit Wasser getaucht, auf das man etwas Petroleum gegossen hat. Bei höheren Bäumen kann man auch die Nester samt den Raupen mit der Raupenfackel verbrennen. Denjenigen, die im Besitze einer Baumspritze oder Rebenspritze mit langem Rohr sind, ist zu empfehlen, die Nester mit der Harzbrühe von Laborde zu bespritzen, welche die Raupen trotz des schützenden Gespinstes zu töten vermag. Um diese Brühe herzustellen, löst man 200 g frisches Ätznatron in 3 l Wasser, setzt 1,5 kg Tannenharz zu und erhitzt auf gelindem Feuer unter stetem Umrühren, bis das Harz sich gelöst hat. Dann fügt man noch 3 l Wasser zu, gießt, falls das Harz durch Rindenteile 2c. verunreinigt war, durch ein feines Metallsieb und setzt 1 l 22 gradiges Ammoniak hinzu. Zum Gebrauch füllt man diese konzentrierte Brühe mit Wasser zu 100 l auf. Fertig zu haben bei C. H. Burk, Stuttgart. —

Wir notierten uns gelegentlich einen merkwürdigen Schutz der Johannisbeersträucher und teilen hier die Sache mit, mit der Bitte um Mitteilung, ob sie auch mit der Erfahrung stimmt. Der Johannisbeerstrauch hat bekanntlich auch seine Widersacher; wenn wir jetzt im Sommer unseren Beerenfrüchten einen Besuch abstatten, können wir oft zu unserer nicht geringen Überraschung die sehr unliebsame Beobachtung machen, daß die Johannisbeersträucher wie Besen aussehen, indem sie von einer Raupenart, welche mit Vorliebe diese Sträucher heimsucht und daher Johannisbeerraupe genannt wird, total ihres Blattwerkes beraubt, also ganz kahl gefressen werden. Das beste Mittel gegen diesen Schädling besteht einfach darin, bei solchen Kulturen und Neuanlagen von Johannisbeersträuchern stets eine Partie Sträucher von schwarzen Johannisbeeren gleichmäßig verteilt mit den anderen zur Anpflanzung zu verwenden. Da nämlich nicht nur die Beere, sondern auch alle übrigen Pflanzenteile einen ungemein starken, widerwärtigen Geruch verbreiten, so läßt sich hieraus schließen, daß dieser durchdringende Geruch den Insekten jedenfalls sehr zuwider ist, daß sie somit auch am sichersten auf die genannte Art und Weise von solchen Beerenkulturen fern gehalten werden können. Man hat nämlich schon häufig die Beobachtung gemacht, daß schwarze Johannisbeersträucher niemals von solchen Schädlingen befallen werden, ja auch die roten Johannisbeersträucher blieben in einem gewissen Kreis um einen schwarzfrüchtigen herum verschont. Es sollte daher in solchen Beerenanlagen wenigstens auf je 20—25 Quadratmeter ein Strauch der schwarzen Johannisbeeren zu stehen kommen. Daneben sind einige Mittel gegen diese Raupen von sehr guter Wirkung, sofern obiges Verfahren allenfalls nicht hinreichend oder die Anwendung desselben nicht leicht durchzuführen wäre. Da die Puppen, wie nachgewiesen wurde, nur ganz seicht im Boden den Winter über sich aufhalten, so werden durch Umgraben desselben viele dieser Puppen an die Erdoberfläche befördert, wo sie dann durch die Kälte zugrunde gerichtet werden. Auch das Bestreuen der Blätter mit Asche, Gips, Ruß oder Kalkstaub zerstört die Schädlinge. — Im übrigen vgl. über diese Beerenschädlinge „Württ. Obstbuch" S. 184.

Wirksam ist bekanntlich Holzessig gegen Gummifluß. Um die Wirkung dieses Mittels gegen den bei Steinobstbäumen so großen Schaden ver-

ursachenden Gummifluß festzustellen, wurden in den letzten zwei Jahren an der Landesobst- und Weinbauschule in Marbach a. d. D. bei einer größern Anzahl von Pfirsichen und Marillenbäumen die befallenen Stellen mit Holzessig mittels Pinsel oder wollenen Lappen tüchtig ausgewaschen. Der Erfolg war ein recht günstiger, indem das Ausfließen von Gummi schon nach kurzer Zeit aufhörte und die Wunden die ersten Verwallungen zeigten. Irgend eine Schädigung von Baumteilen konnte nicht bemerkt werden. Die gleiche Wirkung kann auch durch die Anwendung von starkem Weinessig erzielt werden.

VI. Brief- und Fragekasten.

Frage. Ich habe im Laufe letzten Herbstes und dieses Frühjahrs 60 Formbäume gesetzt, darunter 22 einjährige Veredlungen (Birnen und Äpfel). Dieselben sind nun wider mein Erwarten gut angewachsen und machen an den oberen Augen bereits fingerlange Triebe. Ich möchte dieselben aber zu senkrechten Kordons ziehen, aber die dazu erforderlichen Augen trieben bis jetzt nur schwach oder auch vielfach gar nicht aus. Angesichts der kräftigen oberen Triebe aber fragte ich mich, ob es nicht besser wäre, jetzt noch den Rückschnitt an den einjährigen Ruten zu vollziehen und die fraglichen Augen noch heuer zum Austrieb zu zwingen? G. in E.

Antwort. Freuen Sie sich, daß ihre jungen Bäumchen so gut anwachsen, und schneiden Sie heuer ja nichts daran, höchstens daß Sie im August die obersten kräftigsten Triebe etwas entspitzen. Diese Bäumchen bilden zurzeit eine Menge junger Wurzeln und treiben auf den Rückschnitt im nächsten Frühjahr kräftig aus. Sie können dann die untersten Augen des Stämmchens mit Querschnitten („Württembergisches Obstbuch" S. 17) versehen und ziemlich lang schneiden. Ein Rückschnitt, jetzt ausgeführt, würde für die Bäumchen eine sehr empfindliche und schädliche Störung sein und der gewünschte Zweck würde sicher doch nicht erreicht werden. Hg.

Frage. Als Mitabonnent der Zeitschrift „Der Obstbau" erlaube ich mir, einige Fragen zu stellen.

I. Meine Spalierbäumchen (Apfel- und Birn-) werden von Ameisen sehr stark heimgesucht, indem sie Fruchtknospen und die jungen Triebe benagen; außerdem scheint es, daß sie Schmarotzer auf die Bäumchen verbringen. Denn

II. sind die Triebe (Äste und Zweige) so dicht mit kleinen, braunen, klebrigen Schmarotzern (wahrscheinlich Läusen) bedeckt, daß von der Rinde oft nichts mehr zu sehen ist.

Die Ameisen pflegen, wie ich beobachtete, diese Dingerchen.

Wie kann man letztere, wie auch die Ameisen, mit Erfolg von den Spalieren fernhalten?

III. Ein Rüsselkäfer, 5—7 mm lang, grüne oder rötlich schillernde Farbe, benagt und zerfrißt die Blätter, daß einige meiner Bäumchen bis zur Hälfte ihres Blätterschmucks beraubt sind.

Was kann hier dagegen geschehen?

Die Bäumchen haben prächtig geblüht, aber nahezu keine einzige Frucht angesetzt.

IV. Teilweise sind die Blätter (der Birnspaliere) rostig, oft bis zur Hälfte der Oberfläche dunkelbraun gefärbt.

Was ist wohl die Ursache hievon und wie ist abzuhelfen?

Baach, Post Winnenden.

E. Hottmann, Schullehrer.

Antwort. I. Die Ameisennester, welche sich sicher in der Nähe der befallenen Bäume befinden, sind aufzusuchen, und nachdem sie etwas aufgedeckt sind, mit heißem Wasser gründlich zu begießen. An Stelle heißen Wassers tut's auch Petroleum, nur dürfen mit diesem keine Wurzeln von Pflanzen, auf die man Wert legt, getroffen werden. Das Emporkriechen der Ameisen am Baum kann man verhindern, wenn man, nachdem der Baum durch öfteres Abklopfen von denselben gesäubert ist, rings am Stamm einen Kranz von guter, voller Baumwollwatte anbringt und befestigt. Gegen Regen kann man diese Watte durch Umbinden eines Schutzdaches von Papier (in Form eines

umgekehrten Trichters) schützen, so daß diese Watte ihren Zweck lange erfüllt. Sie haben ganz richtig beobachtet: es ist Tatsache, daß die Ameisen Blattläuse auf die Bäume verbringen. Der Zweck ist, diesen ihren „Milchkühen" gute Weiden zu verschaffen.

II. Der fragliche Schmarotzer ist der „Birnsauger", Psilla Piri, auch Birnfloh (die Weibchen können sehr gewandt hüpfen) und Honiglaus genannt. Dieser Schädling schädigt und schwächt die jungen Triebe durch Aussaugen des Saftes. Er scheidet wie die Blattlaus, nur in erhöhtem Maße, einen süßen, klebrigen Saft aus, welchem die Ameisen eifrig nachstellen. Gegenmittel: Bespritzen oder besser Bestreichen der enge zusammenstehenden Kolonien des Saugers mit Petrolseifenbrühe, Tabaksbrühe oder Seifenbrühe, welcher etwas denaturierter Spiritus beigemischt ist. Wo nur einzelne Herde vorhanden sind, genügt ein Zerdrücken mit den Fingern unter gleichzeitigem Zerreiben mit trockener, feiner Erde an den betreffenden Stellen. Durch Bespritzen der Baumrinde im Winter mit 10% Karbolineum werden die Eier vernichtet.

III. Der fragliche Rüsselkäfer ist der sogenannte Blattrüßler oder Blattnager (siehe „Württ. Obstbuch", Abbildung Tafel 13 nach Seite 180, Nr. 6 u. 7), auch Schmalbauch (Phyllobius argentatus L., der silberiggrüne und Phyll. oblongus L., der braune). Das einfachste Mittel, ihn zu fangen, ist, die Bäume frühmorgens in einen untergehaltenen Schirm oder auf untergelegte helle Tücher abzuschütteln, das Abgeschüttelte zu sammeln und zu vernichten. Den Tag über, wenn es wärmer ist, sind die Käfer sehr beweglich und flüchtig.

IV. Die Ursache des Rostigwerdens der Blätter der Birnspaliere läßt sich, ohne solche Blätter gesehen zu haben und die näheren Umstände zu kennen, nicht feststellen. Wenn es nur an den Triebspitzen vorkommt, so ist die sogenannte Spitzendürre wahrscheinlich. Die Ursachen des Auftretens derselben können aber sehr verschieden sein, als: Mangel an Wasser, Dünger, Kalk; oder ein Zuviel der ersteren; auch ein Hohlstehen durch Maulwurfgänge u. a. ist oft die Ursache.

Hg.

VII. Kleine Mitteilungen.

Seitens des Reichsjustizamtes ist auf die Eingabe des Deutschen Pomologenvereins betr. **„Verschärfung der Bestimmungen gegen den Obstdiebstahl"** nachstehende Antwort erfolgt:

Dem Vorstande erwidere ich auf die gefällige Zuschrift ergebenst, daß die darin gemachten Vorschläge für eine schärfere Bestrafung des Obstdiebstahls bei der bereits in Angriff genommenen allgemeinen Revision des Strafgesetzbuches einer Prüfung unterzogen werden sollen. Ich habe daher Anordnung getroffen, daß die mit der Ausarbeitung eines vorläufigen Entwurfs für ein neues Strafgesetzbuch betraute Kommission von den Vorschlägen Mitteilung erhält.

Der Staatssekretär: gez. Nieberding.

Besorgung des Winterfutters für die Vögel im Herbst. Dies ist auf dem Lande und in kleinen Städten gut möglich, wenn die Lehrer die Anregung dazu geben. Der Lehrer muß seine Schulkinder im Herbst zum Einsammeln von Holunder-Vogelbeeren, Gurken-, Kürbis-, Birnen- und Apfelkernen, Bucheckern, Linden- und Birkensamen anhalten, die dann in der Schule abgeliefert werden. Auf diese Weise wird unter geringem Aufwand von Mühe und Aufmerksamkeit eine Menge von Fütterungsmaterial für den Winter aufgestapelt, das sonst umkommen und verfaulen, oder, da auch der von vielen Vögeln gern gefressene Same von lästigen Unkräutern gesammelt werden soll, im nächsten Frühjahr sich auf dem Acker in unangenehmer Weise breit machen würde. (Württ. Mieter-Ztg.)

„Gift- und eisenfeste" Insekten, die dem menschlichen Körper schaden, werden, von den Insekten oft ohne nachteilige Folgen verzehrt; in den stark blausäurehaltigen Kernen der Sauerkirsche lebt die Larve des Steinobststechers, und selbst Getreidekörner, die in Strychnin getaucht waren, wurden von Käfern aufgefressen. Fliegen- und Mückenlarven bringen das Kunststück fertig, Steine zu durchfressen; Fraas be-

schrieb schon 1885 Fliegenlarven, die die Kalksteine an den Ufern des Bodensees förmlich durchwühlen, und Florel wies unlängst nach, daß die eigentümlichen Furchen und Rillen, die man auf den algenbedeckten Geröllsteinen am Ufer vieler Alpenseen findet, von zahllosen kleinen, weißen Mückenlarven herrühren. Wer die scharfen Hornkiefer der holzbewohnenden Käferlarven einmal betrachtet hat, wird es nicht wunderbar finden, daß diese Tiere gelegentlich auch an Metalle gehen; so wird von zwei Bockkäferarten berichtet, die Bleiplatten durchnagten, um ins Freie zu gelangen, und Prof. Rudow hat mit Sicherheit beobachtet, daß selbst das viel härtere Zinkblech von den Larven der Holzwespe und einiger Käferarten durchlöchert werden kann. Das erinnert auffallend an das Märchen vom Eisenwurm, der die Schienenstränge der nordamerikanischen Eisenbahnen durchlöchert haben sollte, und etwas amerikanisch mutet auch die Mitteilung des „Canadian Entomologist" an, daß in den Erdölquellen von Los Angeles (Kalifornien) weißlichgelbe Larven von 3—5 mm Länge munter umherschwimmend gefunden wurden. Man gab den aus diesen Larven entstandenen Insekten den Namen „Petroleumfliege" (Psilopa petrolei); wer aber weiß, daß gerade die Bestandteile (Benzin, Petroleumäther u. a.), die aus dem Erdöl gewonnen werden, das tötlichste Gift für alle Insekten darstellen, wird hinter diese Mitteilung doch ein dickes Fragezeichen machen.

Zum Vogelschutz hat das Staatsministerium in Weimar an die Forstbehörden folgende vortreffliche Verordnung erlassen: „Bei der Hiebführung ist in geeigneten Fällen nach Möglichkeit das schützende Unterholz zu belassen, das, abgesehen von seiner forstlichen und jagdlichen Bedeutung, den Singvögeln gern benutzte und geschützte Brutstätten gewährt. An Stellen, wo diese Vögel erfahrungsgemäß gern brüten, besonders in der Nähe von Wasser, sind angemessene Horste in den Dickungen vom Hiebe auszuschließen. Soweit dieses angängig ist, sind Pflegehauungen in Jungwüchsen in der Hauptbrutzeit von Mitte Mai bis Mitte Juli auszusetzen. Da manche Vogelarten mit Vorliebe Holzstöße und Reisighaufen zu Niststätten wählen, bei deren Abfuhr viele Bruten zugrunde gehen, ist möglichst darauf zu achten, daß das Holz vor Beginn der Brutzeit abgefahren wird, denn eine Verschiebung der Abfuhr bis nach der Brutzeit wird wohl nur selten möglich sein. Das Beschneiden lebender Hecken ist erst nach der Hauptbrutzeit vorzunehmen. Natürliche Hecken, Gestrüppe und Dornen sind an Wegerändern, Böschungen und Höhlen möglichst zu belassen. Beerentragende Bäume und Sträucher, deren Früchte zur Nahrung und Gesunderhaltung der Singvögel viel beitragen, sind nach Möglichkeit zu schonen, ihr Anbau und ihre Verbreitung sind zu fördern. Von der Entwässerung kleiner, nasser und sumpfiger Stellen im Walde, sowie von der Trockenlegung von Wassertümpeln ist möglichst abzusehen, zumal auch andere waldpflegliche Rücksichten die Erhaltung des Wassers im Walde wünschenswert erscheinen lassen, denn gerade das Wasserbedürfnis der brütenden Vögel läßt sich auch durch kleinere Anstauungen der Quellabflüsse befriedigen: derartige Wasserstellen können hier und da vielleicht durch entsprechende Vertiefung seichter Stellen beschafft werden. Stark anbrüchige geringwertige Bäume, die von den so überaus nützlichen Höhlenbrütern mit Vorliebe als Brutstätten benutzt werden, sind, wenn nicht die Wirtschaftsführung ihren Einschlag verlangt, mit dem Hiebe zu verschonen. In Nadel- und Laubholzdickungen ist für die frei brütenden Singvögel an geschützten Stellen Reisig auf Holzgestellen zur Herrichtung von Niststätten aufzuschichten. Derartige Holzgestelle werden aus Stangen gefertigt und ruhen auf etwa 2 Meter hohen Füßen. Diese müssen zum Schutz gegen Wiesel, Marder und Katzen mit Stacheldraht oder Dornen versehen sein, und es ist dabei die Nähe tiefbeästeter Bäume zu vermeiden, damit das Raubzeug nicht von diesen Ästen auf die Gestelle überspringen kann. Weiter lassen sich für die Freibrüter auf billige Weise Niststätten dadurch beschaffen, daß man reichbelaubte oder benadelte Zweige, den untern Teil nach oben gerichtet, zusammenbiegt und festbindet, wodurch nicht nur eine Unterlage, sondern auch ein geeigneter Schutz für das Nest hergestellt wird. Auf die Verminderung des die Vögel und ihr Brutgeschäft gefährdenden Raubzeugs ist ein besonderes Augenmerk zu richten, in erster Linie auf die der Vogelwelt so überaus schädliche Katze. Auch ist einer starken Vermehrung des Eichhorns, der Elster, des Eichelhähers, der Dohlen und Krähen möglichst entgegenzutreten."

Karl Schlenker, Baumschulen
Stuttgart, Ludwigsburgerstraße 179
empfiehlt als Spezialität:
in **Apfel- und Birnhochstämme,**
Apfel- und Birnhalbhochstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.
Wagrechte Kordons, doppelt und einfach, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen** und **Zwetschgen** früh und spät. Nur I. Qualität, für Sortenechtheit wird garantiert. [30
Preisverzeichnis gratis und franko

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar.

Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, oder an den Schriftführer, Hofgärtner **Hering**, Stuttgart, zu richten.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 II, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 1/2 9—12 Uhr vorm. und 1 1/2—4 Uhr nachmittags.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Vorschriften und Formulare sind prom[illegible] und franko erhältlich.

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart Werkzeugfabrikanten Torstr. 13

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:

Baumsägen, Baumscharren, Raupen- und Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer, verstellbare Gartenleitern etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:

Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pick[illegible], Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, [illegible]stellbare Wegeschippen, Rechen (auch verstellbare), Grab- oder Wiesenhauen, Gartenwalzen, Hand-Rasenmähmaschinen etc. [4

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise.

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Heinr. Lotter

vorm. Hoernle & Gabler

Zuffenhausen (Wrtt.)

Spezialfabrik

für Geräte für Wein-, Obst- und [illegible]a] Gartenbau, Vogelschutz, Geflügelzucht.

Reich illustr. und belehrende Preisliste gegen 15 Pfg. in Briefmarken.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Eußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Schacht's **Obstbaum-Karbolineum**

Marke A für unbelaubte Bäume; Marke B für belaubte Bäume, Weinreben 2c.
3 Kilo-Blechflasche Mk. 1.80., 5 Kilo-Blechflasche Mk. 2.50., 10 Kilo-Blechflasche Mk. 4.50.

Sämtliche Düngemittel für Garten und Feld

als: **Peru-Guano, Chilisalpeter, Hornmehl, Hornspäne, Superphosphate, Thomasmehl, Knochenmehl, Kalisuperphosphat, Kainit, Kalisalze, Ammoniak, Heurecka, Prof. Wagners Pflanzennährsalze etc.**
jedes Quantum, in Originalsäcken und im Anbruch zu billigsten Preisen.
Prima holländischen Torfmull in Ballen und im Anbruch.
Heufelder Kupfersoda, Kreosolseifen-Erdöl „Halali", Ankrauttod für Getreidefelder. Raupenfackeln, Gartenspritzen, Schwefelapparate etc.
Versand ab hier unter Nachnahme. [16

Albert Schöck, Stuttgart.

Sophienstr. 14, Ecke Gerberstraße. **Telephon 2811.**

Obstzüchter Deutschlands!
vereinigt euch zum
Kampfe gegen die Obstmade und den Apfelblütenstecher
durch Verwendung des
Insektenfanggürtels „Einfach" D.R.G.M.
Jetzt beste Zeit zum Anlegen. Erhältlich in allen ersten Samenhandlungen.
Preis in Rollen von 30 m 15 Pfg. pro Meter. 2 Rollen = 1 Postpaket.
Beschreib. kostenlos, Vereine erhalten Rabatt.
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [1a

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Obstbäume-Specialitäten.

Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

Emanuel Otto, Nürtingen a. N.

Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

Erstklassiges Material.

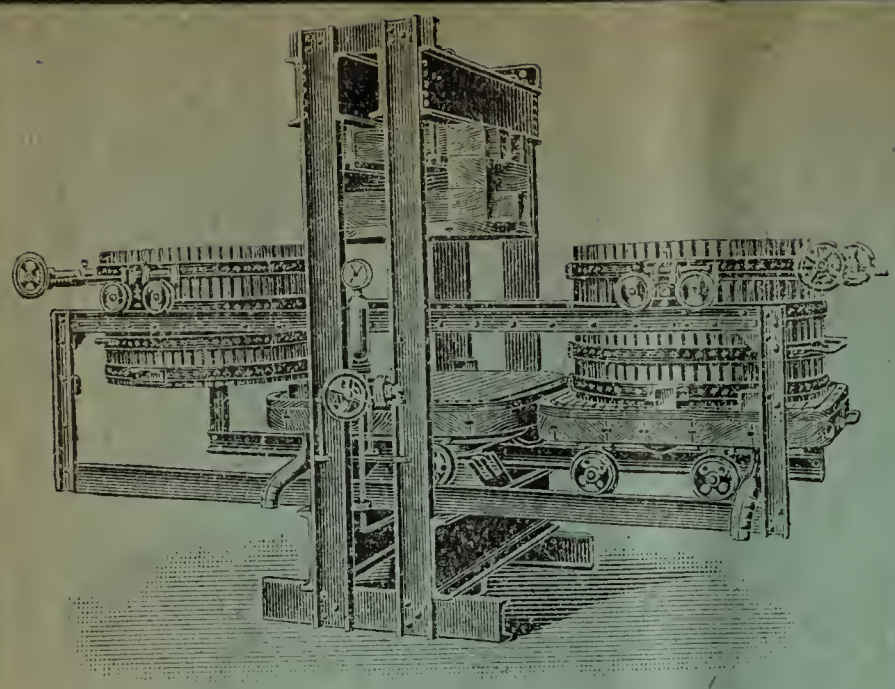
Solideste Konstruktion.

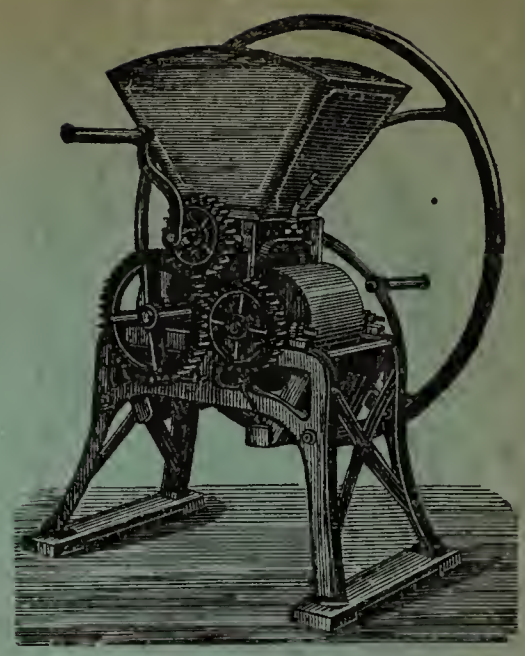
Kennzeichen die Holder-Spritzen

Unser neuer Katalog über alle Arten Spritzen u. Geräte für Obst-, Wein- u. Gartenbau ist erschienen. Reich illustriert. Zusendung erfolgt bei Bezugnahme auf diese Zeitung gratis u. franko.

Gebr. Holder, Metzingen
(Württ.), Maschinenfabrik. [24

Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

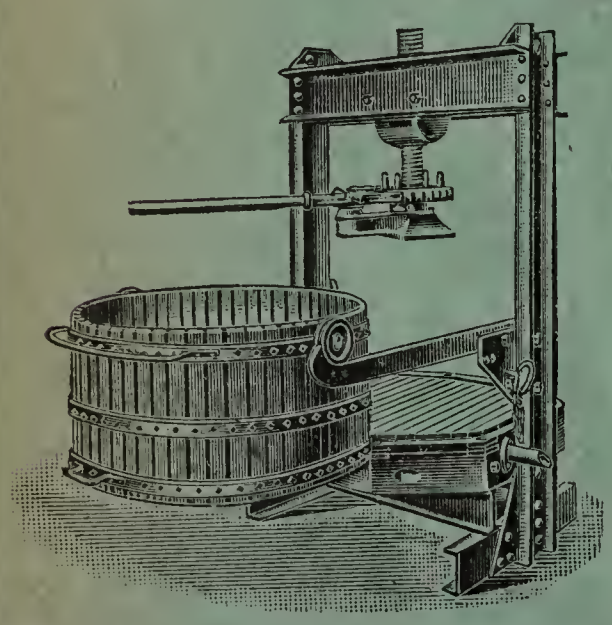
Obst-, Wein- und Beerenpressen

D.R.-Patent No. 113834.

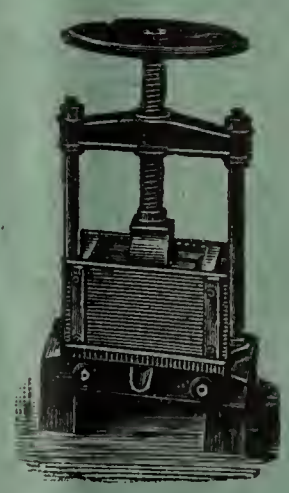
Obst- und Beerenmühlen

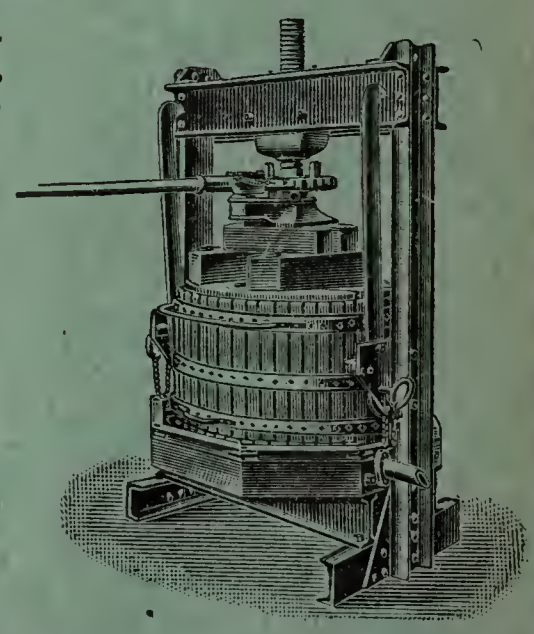
Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 3.





Wander-Ausstellung Stuttgart vom 25.—30. Juni 1908. Reihe 80, Stand 267, in der Nähe des Vorführungsringes. • Grosse Ausstellung hervorragender Neuheiten. • Wir bitten um zahlreichen Besuch unserer Ausstellung.

Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei

XXVIII. Jahrgang. № 8. August 1908.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von
Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: I. Praktischer Obstbau: Über Obstaufbewahrungsräume. Der Erdkrebs. — II. Vereins-Angelegenheiten: Der Württ. Obstbauverein auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung in Stuttgart-Cannstatt. Prämiierungen. Personal-Nachricht. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: August. — V. Schädlings-Kalender: August. — VI. Brief- u. Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3200) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10 %, bei 12maliger Aufnahme 25 % Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch **W. Kohlhammer**, Stuttgart.)
1908.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

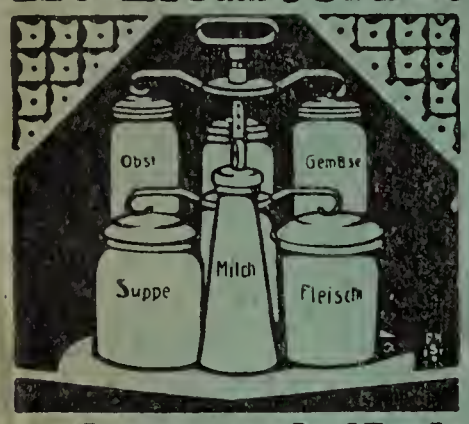
von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Koche auf Vorrat



mit **Original-Weck**
Einrichtungen zur
Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Einfach, solide, zuverlässig!
sind [31

Weck's Apparate

Von epochemachender Bedeutung für die
Küche aller Länder!

Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift kostenlos ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung“ von

J. Weck, Ges. m. b. Haftung,
Oeflingen, Amt Säckingen (Baden).

Gebrüder Ulmer
Baumschulen
Weilheim-Teck Wttbg.

empfehlen alle Arten Obst- & Ziersträucher & Waldpflanzen.

Preisverzeichniss gratis & franco. [14

Umsonst

als **Probestück** schicken wir jed. **Einsender dieser Annonce,** der Bedarf in uns. Waren hat u. Nachbestellungen einsenden will, entweder ein hochfeines Taschenmesser

Jagdmesser,

Nicker (schließt und öffnet sich nur durch Heraufbezw. Herunterdrücken der auf der Schale angebracht. Eichel), mit prima Klinge u. Korkzieher, fein vernick. u oxyd. Schalen, m. Jagdstücken verziert, oder ein aus feinst. engl. Silberstahl geschmiedet.

Rasiermesser,

fein hohlgeschliffen u. fertig zum Gebrauch abgezogen. Für Porto sind 30 Pfg. in Briefmarken beizufügen. **Bedingung ist,** daß Besteller noch **nicht von uns bezogen** u. ihm unsere Fabrikate **gänzlich unbekannt** sind. Nach dem Auslande u. an **Minderjährige oder nicht sesshafte Personen, sowie an Händler** werden **Gratisproben nicht** abgegeben.

Adrian & Stock, Solingen

Gratis u franko versend. wir ferner an Jedermann **— ohne Kaufzwang —** unseren neuest. ill. Prachtkatalog — derselbe enth. **alle Sorten Solinger Stahlwaren** (allein üb. 200 Sorten Taschenmesser), **Haushaltungsart., Waffen, Sensen, sämtl. Werkzeuge, opt. Artikel, Lederwaren, Schmucksachen, Uhren, Stöcke, Toilette-Artikel, Pfeifen, Zigarren.**

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** **Torstr. 13**

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- und Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer, verstellbare Gartenleitern etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, verstellbare Wegeschippen, Rechen (auch verstellbare), Grab- oder Wiesenhauen, Gartenwalzen, Hand-Rasenmähmaschinen etc. [4

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise.

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 8. Stuttgart, August. **1908.**

I. Praktischer Obstbau.

Über Obstaufbewahrungsräume

ist schon Vieles geschrieben worden — und vielerlei. Der eine will ständige Ventilation, der andre verlangt Abschluß der Luft. Der Dritte möchte eine Luft von ca. 90—99% relativer Feuchtigkeit, der Vierte verwirft „feuchte Keller", weil darin das Obst fault, und so weiter.

Auch über die Obstgestelle ist man noch ziemlich im unklaren, doch neigen hier bereits ziemlich viele der Ansicht zu, daß diejenigen Gestelle, welche verschiebbare Horden haben, den andern vorzuziehen wären, wenn sie nicht so teuer wären. Sehen wir zu, ob dieser Vorwurf berechtigt ist. — Es dürfte unbestreitbar sein, daß zur Lagerung der gleichen Menge Obst der gleiche Flächenraum erforderlich ist — denn man kann das Obst, für welche Anfbewahrung man sich entschließt, nach Belieben 1-, 2-, 3- und mehrschichtig legen; man wird bei einschichtiger Lagerung, einerlei ob die Horden 12 oder 50 cm voneinander entfernt sind, stets die gleiche Fläche benötigen, also die gleiche Menge Holz ebenso auch bei Lagerung in 2 Schichten wird man dieselbe Menge Holz als Unterlage brauchen, ob nun die Horden 20 oder 50 cm voneinander entfernt sind. Also hierin ist die Aufbewahrung gleich teuer. Dagegen ändert sich das Bild, wenn wir ausziehbare Horden verwenden, denn dann können wir, einschichtige Lagerung (die bei Tafelobst allein Verwendung finden darf) vorausgesetzt, die Horden bereits 10 cm übereinander (lichte Weite) anbringen, weil größere Früchte wohl in den meisten Fällen nicht vorhanden sind. — Es ist noch über 1 cm Platz, wenn wir einen lockerfleischigen Apfel (Kaiser Alexander, Kalvill 2c.) von 500 g auf solche Horden stellen. Also die Menge des Holzes, das wir für die Böden der Horden brauchen, ist das gleiche wie bei Gestellen mit feststehenden Horden. Dagegen können wir an dem andern Holz, den senkrechten Pfeilern und den Unterlagen, auf denen die ausziehbaren Horden ruhen, nicht unwesentlich sparen. Denn dadurch, daß wir die Horden so nahe aufeinander bringen, können wir bei einer angenommenen Gestellhöhe von 1,50 m etwa 12 Horden übereinander anbringen. — Es ist vielleicht am besten, wenn ein einfaches Obstgestell beschrieben wird. Das ist das im Obstkeller des Unterzeichneten befindliche Gestell. Es ist etwa 1,50 m hoch und 1,70 m breit und 4,40 m lang. Es steht in der Mitte des Kellerraumes, etwa 1 m von den seitlichen Wänden entfernt, und an den beiden Stirnseiten ist ein Platz von etwa 1,50 m. Auf dieser Grundfläche von 1,7 + 4,4 oder etwa 7,5 qm sind 168 verschiebbare Horden untergebracht und ich kann bei ganz dichter Lagerung etwa 25 Doppelzentner größte Kalvillen, von festerfleischigen Sorten noch bedeutend mehr, lagern.

Das **Gestell** ist doppelseitig, d. h. die Horden

sind nur ca. die Hälfte von 1,70 m, also 0,80 m lang und 55 cm breit. Das Gerippe besteht aus 8 Holzböcken.

Der einzelne **Holzbock** besteht aus 3 „Rahmenschenkeln von 6,5 cm Stärke und 1,50 m Höhe."

An diesen „Böcken" sind **Dachlatten** in solchem Abstand wagrecht angenagelt, daß zwischen diesen beiden Dachlatten immer gerade eine Horde eingeschoben werden kann.

Die Horde besteht aus einem dichten Boden; hierzu gebrauchte ich alte Eierkisten, nach deren Maß ich mich bei der Hordengröße im Zuschneiden so einrichtete, daß ich keinen Abfall hatte. Als Seitenwände wurden ebenfalls Dachlatten gebraucht.

Die Aufstellung des Ganzen geschieht so, daß zunächst die obengenannten Holzböcke unter sich in diejenige Entfernung gebracht werden, die nötig ist, um die Horden einschieben zu können. Dann werden sie in dieser Stellung fixiert, indem man oben über die Köpfe der Rahmenschenkel 3 Dachlatten nagelt (da diese meist 4,50 m lang, fällt sehr wenig ab). Ebenso werden die an der Außenseite des Gestells befindlichen Rahmenschenkel am Boden durch je eine außen angenagelte Dachlatte verbunden; und um das Gestell noch mehr zu befestigen, werden die in der Mitte stehenden Rahmenschenkel noch durch schräg (vom Kopf des einen zum Fuß des zweiten reichende) laufende Dachlatten verbunden. In das nun fertige Gestell werden die obenerwähnten Horden eingeschoben und das Ganze ist fertig. Zweifellos ungemein stabil, infolge der kompakten Konstruktion, und eigentlich nicht gerade teuer; — ich zahlte für die ganze Geschichte einschließlich Fuhrlohn (etwa 25 Mk.) 145 Mk., und dafür habe ich ein Gestell für ca. 50 Zentner Obst, kostet also für den Zentner etwa 3 Mk. Dabei kann ich den ganzen Vorrat in wenigen Minuteen durchsuchen, was wohl auch was wert ist. Gehobelt ist freilich am ganzen Gestell nur Ober- und Unterkante der Dachlatten, zwischen denen die Horden laufen, sowie die Horden an den Stellen, die zwischen den obigen Latten laufen, da geht das Schieben leichter. — Noch eins: aus den Abfällen der Dachlatten stellte ich durch Spalten kleine Klötzchen her, die ich unten an die Horden annagelte, um das sonst, ohne diese Führung, mögliche Hin- und Herrutschen der Horden beim Heraus- und Hineinbringen zu vermeiden. Angenehm ist es auch bei diesem Obstgestell, daß man selbst die ganz mit Äpfeln gefüllten Horden zum Durchmustern über $^3/_4$ ihrer Länge herausziehen kann und keine Unterstützung braucht, weil die Horden völlig wagrecht stehen bleiben. —

Soviel über die Gestelle. Bezüglich des Kellers bemerke ich, daß derselbe, weil im Überschwemmungsgebiet liegend, oder doch wenigstens, weil öfter das Grundwasser bis zu solcher Höhe steigt, einen etwa 1,5 m hohen wasserdichten Belag (Zement-Glattstrich) und ebensolchen Fußboden nötig machte. Um aber die Bodenfeuchtigkeit nicht ganz abzusperren, wurden in einer Ecke 2 Tonröhren von 2 m Länge in den Boden eingelassen, die durch ihre obere Öffnung Wasser verdunsten können, so daß der Hygrometer ständig 85—90° relative Feuchtigkeit zeigt. Welken der Kalvillen, die geschwitzt haben, bemerke ich, obgleich die Früchte frei daliegen, ebensowenig, wie im Vorjahre, wo sie alle eingehüllt waren. Liegen die Früchte aber direkt aneinander, so ist Einhüllen doch besser, weil etwaige Schimmelflecken dann nicht so sehr um sich greifen können. Für Lederreinetten aber ist mein Keller zu trocken, — Kanada schrumpft, selbst wenn eingewickelt. — Die Außenwand des Kellers hat Isolierschicht.

In dem Obstkeller eines meiner Bekannten ist, im Gegensatz zu dem meinigen, dauernd ein Fenster offen geblieben, und die Früchte schrumpften zum großen Teil. In einem andern Keller, in welchem es „etwas grau" roch, und der ohne genauere Nachforschung nach der Ursache obigen Geruchs frisch gekalkt wurde, blieben die Äpfel zwar fest, doch gab's sehr viele schimmelige Früchte und fast alles Obst hatte den unangenehmen Schimmelgeruch. —

Daher vermute ich, daß hinter der einen Bedingung „reine Luft" alle andern Faktoren bedeutungslos sind, und eine Luft rein zu erhalten, dazu eignet sich am besten obenangeführter Betonzementglattstrich, an dem sich kein Schimmel auszudehnen vermag. Verbindet man mit dieser Bedingung noch ein zeitweiliges Besprengen des

Bodens mit Wasser, um Luftfeuchtigkeit zu erzeugen (statt obengenannter Rohre, die Bodenfeuchtigkeit zuführen), sowie öfteres Durchsehen des Obstes, was bei den beweglichen Horden eine Kleinigkeit ist, dann hat man seine Schuldigkeit getan und wird wenig Abgang an Fäulnis haben.

Ibersheim, Kreis Worms, im Januar 1908.

Otto Dahlen.

Der Erdkrebs.

Da und dort wird die Maulwurfsgrille auch Erdkrebs genannt. Von diesem tierischen Schädling soll aber im folgenden nicht die Rede sein, sondern von seinem Namensvetter aus dem Pflanzenreich. Die Ursache dieser Baumkrankheit, von der vorzugsweise Nadelhölzer, aber auch Laubhölzer und speziell Obstbäume befallen werden, ist ein Schmarotzerpilz, der Hallimasch, auch Honigblätterpilz oder Buchenpilz genannt. Dieser Pilz ist ziemlich häufig anzutreffen. Der mit einem Ring versehene, unten verdickte Stiel wird bis 12 cm hoch, und der flache, in der Mitte gebuckelte, oben hellbraune, nach der Mitte zu honiggelbe, mit braunschwarzen, haarigen Schüppchen versehene, unten weißliche Hut wird 6—8 cm breit. Sein weißes, in der Jugend zartes, im Alter zähes, süßlichriechendes und sauersüß schmeckendes Fleisch wird beim Kochen dunkler gefärbt. In den Cevennen bilden diese Pilze oft für mehrere Monate die Nahrung für die ländliche Bevölkerung. Man trifft den Hallimasch einzeln oder auch büschelweise bis zu 100 Stück an Baumwurzeln oder morschem Holze.

Bei den Pilzen unterscheidet man zwei Organe: das Pilzlager (Mycelium) oder die ernährenden, vegetativen Teile, und die sporen- oder samenbildenden Fruchtträger. Diese Fruchtträger entwickeln sich auf dem Mycel und wachsen in der Regel an die Luft hervor. Sie bilden den eingangs beschriebenen, sichtbaren Teil des Pilzes, schlechtweg Pilz oder Schwamm genannt. Das Mycelium des Hallimasch verursacht den Erdkrebs. Das derbe, schneeweiße, einen flockig-schimmeligen Stoff bildende Mycel verbreitet sich fächerförmig im lebenden Rindengewebe des Stammes oder der Wurzeln. Die kranken Stämme zeigen am Wurzelstock eine Anschwellung. Durch diese Auftreibung wird die Wurzelrinde zerrissen und dem Baume die Nahrungszufuhr unmöglich gemacht. Er stirbt ab.

Der Erdkrebs wirkt ansteckend. Das Mycel des Hallimasch tritt nämlich auch in Form von schwarzbraunen, harten Strängen auf, die in der Erde fortwachsen, sich in die Wurzeln benachbarter Pflanzen einbohren und sich als weißes Mycelium hier weiterverbreiten. Im Herbste sieht man dann den aus der Rinde, vornehmlich aus den Wurzelstöcken der abgestorbenen Bäume, aber auch frei aus dem Boden wachsenden oberen Teil des Pilzes, den Fruchtträger des eßbaren Hallimasch.

Die weißen Sporen des Fruchtträgers, winzige Samenkörnchen von 0,01—0,0008 mm Größe, werden durch den Wind oder auf eine andere Art verschleppt und entwickeln sich wieder unter günstigen Umständen zu einem neuen Mycel.

Der Hallimasch kommt aber nicht nur, wie geschildert, als Schmarotzer (Parasit), sondern auch als Fäulnisbewohner (Saprophyt) an abgestorbenen Wurzeln und Stöcken der Bäume vor, ja er stellt sich in bereits verbautem Holze ein.

Ein vom Hallimasch befallener Obstbaum — er befällt nach bisherigen Beobachtungen hauptsächlich Äpfel-, Kirsch-, Zwetschen-, Pfirsich-, Nußbäume und Weinstöcke — ist unrettbar verloren. Das Beste ist, den Baum so schnell als möglich zu entfernen. Bei diesem Geschäfte gehe man aber gründlich zu Werke: alle Wurzelteile und Wurzelspitzen sind äußerst sorgfältig auszulesen. Nur dadurch läßt sich die Weiterverbreitung dieses Schädlings verhindern. Eine nachträgliche Kalkdüngnng kann auf keinen Fall schaden. Es ist wohl nicht nötig, erst darauf hinweisen zu sollen, daß an die Stelle eines entfernten Baumes in den nächsten Jahren kein anderer gesetzt werden darf.

Pfaffenhofen. G. Sommer.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Der Württemb. Obstbauverein auf der Deutschen Landwirtschafts-Ausstellung in Stuttgart-Cannstatt.

(25.—30. Juni 1908.)

Auf unsere direkte Einladung an die hauptsächlich Kirschenbau treibenden Vereine, Gemeinden 2c., sowie auf die im Juniheft ergangene Einladung, diese Ausstellung zu beschicken, gingen die Zusagen verhältnismäßig spärlich ein. Vielfach wurden sie vom Reifegrad der Früchte abhängig gemacht. Auch die festen Anmeldungen, welche, um über den Platz verfügen zu können, bis 15. Juni einverlangt wurden, trafen wenig pünktlich ein, weil die Reife der in Aussicht zu nehmenden Sorten noch nicht sicher war. Bei der damals vorherrschenden kühlen und feuchten Witterung waren ja die Befürchtungen durchaus begründet. Angemeldet hatten sich für die Kirschenausstellung 19 Aussteller. Früchte wurden nur von zwölf Ausstellern geliefert. In Beerenobst hatten sich 12 Aussteller angemeldet, aber nur 9 waren in der Lage, auszustellen.

Das Haus des Württembergischen Obstbauvereins.

Die **Kirschenausstellung** wurde beschickt a) von Vereinen: Cannstatt, Güterbesitzerverein; Eßlingen, Güterbesitzerverein; Stetten i. R., Obstbauverein; Strümpfelbach i. R., Weingärtnergenossenschaft; Stuttgart-Gablenberg, Weingärtnerverein; b) von Gemeinden: Gerabstetten OA. Schorndorf, Grunbach OA. Schorndorf, Hessigheim OA. Besigheim, Obertürkheim, Rommelshausen, Uhlbach OA. Cannstatt; c) von Privaten: Paul Blattner, Weingärtner, Cannstatt.

Beerenobst war ausgestellt a) von Vereinen: Güterbesitzervereine von Cannstatt und Eßlingen, Weingärtnerverein Stuttgart-Gablenberg, Obstbauverein Stuttgart-Wangen; b) von Gemeinden: Obertürkheim und Uhlbach; c) von Privaten: Paul Blattner, Weingärtner, Cannstatt; Karl Mauk, Baumschulen, Heilbronn; Heinr. Nürk, Weingärtner, Gablenberg.

Das Remstal als unsere hauptsächlichste Kirschengegend war in Kirschen in hervorragender Weise beteiligt. Aber auch die anderen Aussteller brachten viele und zum Teil sehr schöne Sorten, und es waren leicht die verschiedenen schönen Lokalsorten zu erkennen und zu studieren. Die Beerenobstausstellung war mit Ausnahme eines sehr schön ausgewählten und geschmackvoll aufgestellten Stachelbeersortiments mit ca. 25 schönen Sorten, 6 Sorten Johannisbeeren von Karl Mauk-Heilbronn, fast nur aus der Nähe Stuttgarts beschickt. Was geboten wurde, war schön und mustergültig. Wie vorauszusehen war, wurde bei dem mit dem Beginn der Ausstellung einsetzenden warmen Sommerwetter die Früchte, insbesondere Erdbeeren und die bunten Herzkirschen, sehr schnell überreif, und es muß dankbar anerkannt werden, daß fast alle Aussteller in bestmöglicher Weise für Auffrischung oder Ersatz der abgängigen Früchte besorgt waren, so daß die Ausstellung bis auf den letzten Tag noch ein anständiges Bild bot. Wesentlich trug zur verhältnismäßig guten Erhaltung der Früchte die gute Ventilation der Halle bei, welche die Hitze nie drückend werden ließ, sondern immer guten Durchzug gestattete.

Nur die Staubentwicklung konnte bei großem Gedränge nicht vermieden werden.

Unsere Ausstellungshalle, die außen sehr hübsch und geschmackvoll mit Guirlanden und Tannen grün dekoriert war, war innen ganz mit weißem Stoff ausgeschlagen; als Dekoration waren nur grüne Blattpflanzen verwendet, wodurch das Ganze einen ruhigen und vornehmen Eindruck gewann. Auf schräg ansteigenden Tafeln waren die verschiedenen Früchte in Kistchen und hübschen Körbchen ausgestellt, so daß sie sich dem Besucher aufs vorteilhafteste vorstellten.

Ein Fehler stellte sich bei dem Massenbesuch am 28., 29. und 30. Juni heraus: der Raum war für die Menge zu knapp; die Besucher mußten sich zeitweise förmlich durch die Halle schieben, so daß die Staubentwicklung eine recht große wurde, was natürlich dem Aussehen der Früchte einigen Abbruch getan hat. Bei diesem starken Besuch wurden durch vielfaches unerlaubtes „Versuchen" ganze Körbchen und Kistchen mit Erdbeeren, Stachelbeeren und Kirschen geleert, so daß am letzten Tage gegen Abend viele Gefäße leer waren. Die Erdbeeren waren fast sämtliche, die Stachelbeeren des Herrn Mauk bis auf wenige Früchte weg„versucht", auch seine überwinterten Äpfel fanden verständnisvolle Liebhaber. Bei dem großen Gedränge war eben eine Kontrolle nicht mehr möglich.

Ein näheres Eingehen auf die einzelnen ausgestellten Sorten von Kirschen und Beerenobst mag hier unterbleiben. Nur soviel sei gesagt, daß die Früchte durchweg in sehr guter Verfassung eingeliefert wurden und nur erstklassig waren.

Die Kirschenausstellung des Obstbauvereins Stetten i. R. war eine der hervorragendsten. Der Verein hatte auch drei große Trauben (ca. 15 bis 20 Pfund schwer), je eine von schwarzen, bunten und roten Kirschen gebracht, die viel bewundert wurden. Auch die Weingärtnergenossenschaft Strümpfelbach hatte eine solche Riesentraube aus schwarzen Kirschen ausgestellt; dieselbe hatte auch Photographien, welche Kirschenernte, Verpackung und Versand in dortiger Gegend in hübscher Weise veranschaulichten, aufgelegt. Die Gemeinde Rommelshausen war ebenfalls sehr gut vertreten. Auch die Ausstellungen der Güterbesitzervereine Eßlingen, die Gemeinden Obertürkheim und Uhlbach waren hervorragend. In Beerenobst waren es der Güterbesitzerverein Cannstatt, der Weingärtnerverein Gablenberg und der Obstbauverein Wangen, welche außer Kirschen auch hier Vorzügliches brachten. Insbesondere waren großfrüchtige Erdbeeren in prächtigen Exemplaren vorhanden. Der Württ. Obstbauverein brachte, außer den Sortimenten künstlicher Früchte in Äpfeln und Birnen für Hochstämme und Zwergbäume, eine hübsche Ausstellung gut überwinterter Äpfel in den Sorten: Boikenapfel, Champagner-Renette, Große Kasseler Renette, Großer Rheinischer Bohnapfel, Isnyer Jahrapfel und Roter Eiserapfel. In dankenswerter Weise schlossen sich hier an: die Herren Albert Herz, Stuttgart mit der Birne Edelkrassane, G. Phil. Jäger, Rommelshausen mit Bergamotte Esperen, Th. Palm, Apotheker in Schorndorf mit Champagner-Renette und Öhringer Blutstreifling, W. Aldinger, Feuerbach mit London Pepping. Alle Früchte vorzüglich erhalten. Aldinger hatte noch zur Dekoration eine Anzahl schön mit Früchten besetzter Pfirsich- und Äpfelbäumchen in Kästen gebracht, welche mit Recht sehr beachtet wurden.

Außer Obst hatte der Württ. Obstbauverein noch seine sämtlichen im Laufe der Jahre mit der Monatsschrift herausgegebenen Farbentafeln, in Obstsorten, Schädlingen, nützlichen Vögeln 2c., eingerahmt an den Wänden aufgehängt. Auch eine Karte, welche den Kirschenbau Württembergs erläutert (herausgegeben vom Statistischen Landesamt), war vorhanden, außerdem seine ganze Literatur, Ausstellungsformulare, Eingaben 2c., zu guter Letzt noch eine Sammlung der verschiedensten Geräte und Hilfsmittel zur Obsternte, Obstverpackung und Versand.

Ein Zugstück in der Halle dürfen wir nicht vergessen: die Frühgemüse-Ausstellung des Stuttgarter Güterbesitzervereins, welche, was Schönheit und Vollkommenheit der einzelnen Gemüsesorten, sowie Reichhaltigkeit der Arten anbelangt, kaum übertroffen werden kann, und einen treffenden Beweis für den hohen Stand der Kulturen unserer Gemüsegärtner erbrachte. Hier kam so recht das Wort zur Geltung: „Einigkeit macht

stark." An passender Stelle war noch eine kleine Ausstellung des „Württ. Vogelschutzvereins" mit einer Sammlung, Nistkästchen und Futtergeräte untergebracht. An die Halle schloß sich ein kleiner Formobstgarten an, in welchem die verschiedenen praktischen Baumformen in zum Teil sehr großen und vollkommenen Exemplaren zu sehen waren. Die Herrn Baumschulbesitzer Aldinger, Feuerbach; N. Gaucher, Stuttgart; K. Schlenker, Stuttgart und H. Schächterle, Cannstatt; hatten in dankenswerter Weise die Bäume (gegen Rückgabe, zum Teil auch geschenkt) zur Verfügung gestellt. Diese Bäume konnten erst im April gepflanzt werden und hatten sich dank der pünktlichen Pflanzung und guten Pflege mit Ausnahme von zwei älteren Spalierbäumen recht gut entwickelt und belaubt. Schade, daß der Raum so sehr beschränkt war, wodurch die schönen freistehenden Baumformen weniger zur Geltung kamen.

Wir lassen nun das „Stuttgarter Neue Tagblatt" sprechen. „Inmitten der schnaubenden Lokomobile und Dampfpflüge, der klappernden Dreschmaschinen und surrenden Windmühlen steht auf freiem Platz das Ausstellungshaus des Württembergischen Obstbauvereins, gleichsam als Ruhepunkt in dem großen Arbeitsfeld der Industrie. Ein Haus aus Holz, nur für 6 Tage erbaut; und doch ein Schmuckkästchen in seiner Art. Nichts weiter als ein Holzverschlag, weiß gestrichen, mit kleinen Fenstern, deren Lichtung von quadratischen Rahmen geziert wird. Mit geschickter Hand wurde die Fläche der Hausfront mit Tannenreis geschmückt und aus diesem satten Grün heben sich vielfarbige Fruchtbuketts — lebende Stilleben — wirksam ab. Das Dach ist mit schwarzer Pappe bedeckt und vom First herab grüßen auf kleinen Stangen bänderdurchwirkte Kränze. Wir umschreiten das Gebäude und gelangen zur Rechten in eine entzückende Gartenanlage: eine Lehrstätte für jeden Obstzüchter. Erdbeer-Rabatten säumen die Kieswege, die sich durch den Garten schlängeln und entlang der eisernen Rasenumzäunung sind prächtige wagrechte Kordons gezogen. An der Hauswand empor ranken sich Spalierbäume in schnurgeradem Wuchs; hier wird auf natürliche Weise die gleiche Wirkung erzielt wie an der Vorderseite des Hauses durch Gewinde und Früchte. Die junge Grasfläche ist belebt durch früchtetragende Obstbäumchen, die das jeden Besucher erfreuende Bild vervollständigen.

Treten wir nun ein in das Innere des Hauses, einen einzigen schmucklosen und schlichten Raum, in dem der Württ. Obstbauverein mit vielen seiner Mitglieder und der ihm angehörenden Körperschaften seine Erfolge in greifbarer Gestalt vor uns ausgebreitet hat. Wir staunen ob der reichen Schätze, die hier in beschränktem Raume wohlgeordnet aufgestellt sind und einen köstlichen Duft verbreiten. Erfolg ist der Mühe Lohn! Dies Wort darf der Württ. Obstbauverein getrost in sein Stammbuch schreiben. Sein Lehren und Wirken durch Vorträge wie durch Ausgabe einer periodischen Zeitschrift und besonderer Lehrtafeln hat ‚reiche Früchte' getragen. Dies beweisen die prächtigen Kirschen, die als Riesentrauben zusammengeknüpft unsere Bewunderung erregen, die walnußgroßen Stachelbeeren, die vielbeerigen Zweige der Johannisbeeren, wie die appetitlichen Riesenpreßlinge in schmucken Körbchen. Wir danken dem Württ. Obstbauverein, daß er zwei Wärter aufgestellt hatte, die jedem auf die Finger schauten. In solchem Kabinett aus dem Schlaraffenland ist 's Ehrlichbleiben wirklich schwer!"

Das „Neue Tagblatt" zählt dann die Aussteller im einzelnen auf (s. oben) und schließt seinen Bericht: „Der Württ. Obstbauverein darf auf das, was er hier geschaffen hat, mit gutem Recht stolz sein und die Obstzüchter im Lande draußen mögen eine Genugtuung darin finden, daß er in seinem Teile in emsiger Arbeit mitgeholfen hat, all das Schöne zeigen zu können."

In der Monatsschrift „Die Obst- u. Gemüseverwertung" schreibt K. Reiners-Berlin:

„Wohl keine andere Ausstellungsstadt wirkte für den Ausstellungsbesucher aus der Fremde so verführerisch, wie die Gartenstadt Stuttgart, die im Rebenkranz ihrer Berge dalag und mit offenen Armen zum Besuche all dieser Schönheit einlud. Und wenig hätte gefehlt, so wäre auch ich vorzeitig dem Gedränge der Obsthalle entflohen, um die Seele in Höhenluft und Rebensaft gesund zu baden. Aber ich war dem Verein für Obst- und

Gemüseverwertung verpflichtet, und wohl oder übel zog ich durch die Stände, mehr von freundlichen Pomologen und Laien vorwärts geschoben, als dem eigenen Willen zum Verweilen oder Enteilen dienstbar.

Der Württembergische Obstbauverein, der in seiner Wirksamkeit eine einzigartige Vertretung des Obstlandes Württemberg bildet, hatte eine freundliche, für den Andrang freilich nicht allzu geräumige Halle errichtet und dort mit einer Reihe ihm angehöriger Ortsvereine und Obstbauer eine Obstausstellung vorgeführt, die, der wenig günstigen Jahreszeit entsprechend, ein verhältnismäßig umfassendes Bild des Obstbaues bot. Die Orte aus der Umgebung, die freilich mehr noch durch den Trank der Reben, denn durch ihren Obstreichtum glänzen, hatten nichtsdestoweniger an Kirschen, Stachelbeeren, Johannisbeeren usw. genügend dargebracht, um den Beweis zu liefern, daß auch im Nebenanbau, d. h. in den Lagen, die dem Wein weniger zusagen, noch genügend gutes Obst reift. Von Uhlbach, Feuerbach, Gablenberg, Obertürkheim, Strümpfelbach, Grunbach, Eßlingen, Heilbronn, Rommelshausen waren schwellende Kirschen in trefflichen Ortssorten (braune Strähles, Große braune, Grunbacher, Schächterle, Eichele, Bofinger; rote Herzkirschen, helle; Porzellanschecken usw.) am Platze, an südlicher Sonne beträchtlich früher gereift, als in den meisten norddeutschen Kirschengefilden. Weniger zahlreich waren die Erdbeeren vertreten, zumeist Laxtons Noble, König Karl und Sharples, die man aber beileibe nicht als Erdbeeren ansprechen durfte, ohne von den Eingeborenen belehrt zu werden, daß es Preist(„scht")linge seien, nicht Erdbeeren, womit nur die kleineren und gewöhnlicheren Sorten bezeichnet werden. Also, man ließ sich belehren und ließ die Augen weiter wandern über die Gemüsepyramide des Stuttgarter Grundbesitzervereins, die im lieblichen Aufbau an Lattich, Spinat, Rettich, Salat und anderem Grünzeug alles enthielt, was die Jahreszeit bietet. Hier wurde man gewahr, daß Stuttgart wie auch das ebenfalls ausstellende Cannstatt an Obst und Gemüse im Bereiche ihrer Gemarkung noch ein Erkleckliches selbst heranziehen; ich persönlich konnte mich vergewissern, daß das, was ich unter dem Namen „Zuckerschäfe" tagszuvor im „Petersburger Hof" gegessen hatte und auch mit Hilfe der freundlichen Hebe nicht ganz enträtseln konnte, Zuckerschoten gewesen waren, freilich unter dem Protest einer biederen Landfrau, die diese Schäfe durchaus nicht unter die Erbsen gezählt wissen wollte. Und noch ein anderes konnte man erfahren, daß nämlich die Johannisbeeren hier „Träuble" heißen, und damit erkennen, was eigentlich mit dem zahlreichen Angebot von Träublespressen zum Ausleihen gemeint ist. Ja, die Mainlinie macht auch hier einen dicken Strich zwischen die Ausdrucksweise deutscher Stämme.

Der Württembergische Obstbauverein verfehlte nicht, in Schriften und Proben das Ernten, Sortieren und Verpacken des Obstes zu beleuchten, und daneben hatte er auch das eigentliche Feld des volkswirtschaftlichen Vereins für Obst- und Gemüseverwertung berücksichtigt. Was er in seiner Jubiläumsschrift, dem vor einigen Jahren herausgegebenen „Württemb. Obstbuch", in solch faßlicher und übersichtlicher Weise zusammengestellt hat, das tönte wieder aus kurzen Flugblättern, aber auch aus den aufgestapelten Mustergefäßen der Stuttgarter Zentralvermittlungsstelle, und die herrlichen Buntdrucke der verbreitetsten Birnen und Äpfel und ihrer Blüten lachten uns an aus einer Sammlung Ansichtskarten, die — ein Beweis der Richtigkeit dieses Gedankens — gern gekauft wurden. Wir fanden die Äpfel und Birnen aber auch in wohlgeordnetem Wachs-Sortiment, und nicht allein das, sie waren auch in Wirklichkeit da: eine Reihe von Obstkörben mit überwintertem Obst bezeugte die Haltbarkeit der verschiedensten Sorten, zugleich aber auch die Geschicklichkeit derer, die sie aufbewahrt hatten. Da lachten uns in stattlicher Zahl an: der Isnyer Jahresapfel, die Champagner-Renette, der Rheinische Bohnapfel; aber auch die Kasseler Renette, der Boikenapfel, der London Pepping, und von Birnen der Große Katzenkopf, Esperens Bergamotte und andere Vertreter zeigten sich im Vollbewußtsein einer langen Lebensdauer.

Nicht ohne wenigstens einen flüchtigen Blick auf die natürlichen Spalier- und Hochstamm-

pflanzungen im Vorgarten der Halle geworfen zu haben, lassen wir uns in dem Strome der Obstwallfahrer in die Erzeugnishalle drängen, soweit bis uns auch hier das Begehrlichste unserer einseitigen Pomologenseele entgegenblickt: Daueräpfel der Landwirtsch. Anstalt Hohenheim, Roter Trierer, Roter Eiserapfel, Grauer Kurzstiel, Taubenapfel und viele andere, die sich dem Reigen des Frischobstes anschließen, aber freilich — sei es durch die Reise oder durch Erlebnisse in der ungewohnten Großstadt — schon etwas übernächtig, d. h. gefleckt, ausschauen." —

Der Entwurf zur Halle, die Ausführung und das ganze Arrangement war das Werk unseres tätigen Ausschußmitglieds Herrn H. Mezger, Fabrikant in Stuttgart-Berg. Ihm sei für seine viele Mühe auch an dieser Stelle herzlicher Dank ausgesprochen, ebenso der Kgl. Zentralstelle f. d. Landw., welche durch pekuniäre Unterstützung die Ausführung dieser Ausstellung ermöglichte. Der Württ. Obstbauverein kann mit Zufriedenheit auf diese Ausstellung zurückblicken. Zeigte sie doch, daß die Kultur der Kirschen und des Beerenobstes bei uns auf der Höhe der Zeit steht. Daß diese hervorragenden Produkte im Handel auch gesucht und gewürdigt werden, beweisen die befriedigenden Marktpreise. Sache der Züchter wird es in ihrem Interesse sein, immer mehr auf solche Sorten zu sehen, welche möglichst große Haltbarkeit und Versandfähigkeit besitzen. Den Unterschied hierin konnte man bei dieser Schau so recht beobachten und es konnte jeder einzelne seine Nutzanwendung daraus ziehen.

Allen Ausstellern sei auch hier für Mühe und Opfer bestens gedankt. Mögen sie in dem Bewußtsein, der Allgemeinheit einen Dienst geleistet zu haben, ihre Anerkennung finden!

Stuttgart im Juli 1908. Hg.

Prämiierungen.

Bezugnehmend auf den vorstehenden Bericht, hat der Ausschuß des Vereins als Anerkennung für die besten Leistungen auf unserer Kirschen- und Beerenobstausstellung folgende Prämiierung beschlossen. Es erhalten:

I. Die große bronzene Vereinsmedaille samt Diplom: der Weingärtnerverein Gablenberg, Obstbauverein Stetten, Karl Mauk, Baumschulbesitzer, Heilbronn.

II. Die kleine bronzene Vereinsmedaille samt Diplom: Güterbesitzerverein Cannstatt, Güterbesitzerverein Eßlingen, Gemeinde Obertürkheim, Gemeinde Rommelshausen, Weingärtnergenossenschaft Strümpfelbach.

III. Ein Vereinsdiplom: Gemeinde Gerabstetten, Gemeinde Grunbach, Gemeinde Uhlbach, Obstbauverein Wangen-Stuttg., Paul Blattner, Weingärtner, Cannstatt.

Am 9. Juni fand im Landesgewerbemuseum eine Sitzung des Gesamtkollegiums der **Zentralstelle für die Landwirtschaft** statt, welcher vom Minist. des Innern Herr Ministerialrat Sting in Vertretung des verhinderten Herrn Staatsministers anwohnte. Die Leitung der Verhandlungen, welche außer der Wahl von Vertretern der Landwirtschaft in den Beirat der Verkehrsanstalten nur den Entwurf des Etats der Zentralstelle für die Landwirtschaft für 1909 und 1910 zum Gegenstand hatten, lag in den Händen des Oberregierungsrats v. Krais, in Vertretung des erkrankten Vorstands der Zentralstelle Staatsrat Freiherr v. Ow. — Die Aufstellung des Entwurfs geschah im Hinblick auf die gegenwärtige Finanzlage mit möglichster Sparsamkeit, doch waren Mehrforderungen bei einigen Titeln nicht zu umgehen. Die Mehrforderung beläuft sich auf ca. 70 000 Mk.

Für den Obstbau ist von besonderem Interesse:

Tit. 9 Ziff. 1, Förderung des Obstbaus, seither 8000 Mk., künftig 14 000 Mk. Die Mehrforderung von 6000 Mk. wird vom Berichterstatter Landesökonomierat Gauger mit der Anstellung eines Obstbausachverständigen und der Einrichtung von Obstverwertungskursen am Pomologischen Institut in Reutlingen begründet.

Seit 1. Januar 1904 ist ein Weinbausachverständiger angestellt, welcher auch auf dem Gebiete des Obst- und Gemüsebaus tätig ist. Derselbe ist aber durch seine eigentliche Wirksamkeit

auf dem Gebiet des Weinbaus und durch die Oberleitung der Reblausbekämpfungsarbeiten so in Anspruch genommen, daß er eine auf das ganze Land sich erstreckende Tätigkeit auf dem Gebiete des Obst- und Gemüsebaus nicht entfalten kann.

In Zukunft wird daher dieser Sachverständige zu Aufgaben auf den letztgenannten Gebieten nur noch in den vorherrschend weinbautreibenden Bezirken herangezogen werden können.

Der Wirkungskreis des neuen Obstbausachverständigen in dem ihm zugewiesenen Geschäftsbezirk wäre etwa folgender:

Wanderlehrtätigkeit im Obst- und Gemüsebau, Beratung von privaten Interessenten und der Oberamtsbaumwarte, Abhaltung von Obstbaulehrkursen und von Wiederholungskursen, ebenso von kürzeren Obstbaukursen für Landwirte (ähnlich den Kursen der Weinbausachverständigen für Weingärtner).

Was die Einrichtung von weiteren Obstverwertungskursen betreffe, so sei diese im Hinblick darauf, daß diese seit zwei Jahren in Weinsberg abgehaltenen Kurse bis jetzt immer übersetzt seien, und zwar fast ausschließlich von Kursistinnen aus dem Neckar- und anstoßenden Jagstkreis, für Angehörige des Schwarzwald- und Donaukreis jedenfalls zweckmäßig und wünschenswert. Zur Abhaltung der Kurse habe sich das Pomologische Institut von F. Lucas in Reutlingen bereit erklärt, und zwar gegen die Gewährung eines einmaligen Beitrags zu den erforderlichen Bauten und Einrichtungen und gegen ein mäßiges Kurshonorar.

Gutsbesitzer Weiß begrüßt die geplante weitere Förderung des Obstbaus mit großer Frende, insbesondere im Hinblick auf die in Aussicht zu nehmende bessere Weiterausbildung der Oberamts- und Gemeindebaumwarte.

Das Kollegium ist mit der Erhöhung der Exigenz einverstanden.

Personal-Nachricht.

Herrn Landesökonomierat Gauger, Kollegialmitglied der Zentralstelle für die Landwirtschaft, ist der Titel und Rang eines Regierungsrats verliehen worden.

III. Literatur.

Meyers Kleines Konversations-Lexikon. Siebente, gänzlich neubearbeitete und vermehrte Auflage. Mehr als 130 000 Artikel und Nachweise auf über 6000 Seiten Text mit etwa 520 Illustrationstafeln (darunter 56 Farbendrucktafeln und 110 Karten und Pläne) und etwa 100 Textbeilagen. 6 Bände in Halbleder gebunden zu je 12 Mk. (Verlag des Bibliographischen Instituts in Leipzig und Wien.)

Wieder kann man mit Vergnügen einen neuen Band des „Kleinen Meyer" seiner Bibliothek einverleiben, den vierten von sechs: „Kielbank" bis „Nordkanal". Nicht nur ebenbürtig seinen Brüderbänden, sondern sie gar zu übertreffen suchend, bietet er alles nur Denkbare in gewohnter Güte. Erfreuen wir uns einerseits an der Belehrung, die uns der Text allenthalben in reicher Fülle und peinlicher Genauigkeit zuteil werden läßt, so sind wir anderseits nicht minder entzückt über das geradezu bewunderungswürdig reichhaltige Abbildungsmaterial, das sich unsern Blicken bietet und im vierten Bande 84 farbige und schwarze Tafeln, 22 Karten und Pläne, sowie 28 zum Teil illustrierte Beilagen umfaßt. Vorüberziehen an uns Mond, Sonne und Kometen, die Länder der Erde in buntem Gewirr, die Schätze der niederländischen Malerei, alle Systeme und Konstruktionen von Luftschiffen, Lokomobilen, Lokomotiven, das ganze Leben und die Kultur der Naturvölker, die Kostüme aller Zeiten und Länder, Tiere und Pflanzen jeder Art und Gattung, Mineralien, alte und moderne Möbel, Münzen und Medaillen und noch viel anderes. Speziell aus dem Gebiete der Naturwissenschaft erwähnen wir die sehr lehrreichen Tafeln über „Klettervögel", „Koniferen", „Krebstiere", „Kreideformation", „Kryptogamen", Meteorologische Karten und Instrumente", „Mond" usw., „Nagetiere", „Nahrungsmittel und Nährpräparate", „Nahrungspflanzen", „Netzflügler" usw.,

„Niedere Tiere", die Bunttafeln über „Meeresfauna", „Mineralien und Gesteine", „Mittelmeerflora" und „Neotropische Fauna". Immer wieder bewundern wir die Genauigkeit und Schlagfertigkeit, mit der der „Kleine Meyer" uns klare und deutliche Auskunft erteilt. Wir empfehlen das wohlfeile Werk als bürgerliches Normallexikon angelegentlich allen, denen der „Große Meyer" zu umfangreich oder zu kostspielig ist.

Hamanns praktische Bibliothek 1. Bohnenstengel, Obst- und Weinbeerenbereitung. 40 Pfg.

Für kleine Verhältnisse brauchbar. Im übrigen nichts Neues bietend, höchstens das, daß S. 8 der Württemberger neben „Mosch" auch noch „Äppelwein" sagen bezw. trinken soll!!

Rebholz, **Kurze Anleitung zur Ernte, Sortierung etc. des Obstes.** Preis 30 Pfg. 2. Aufl. Nürnberg, U. E. Sebald.

Nettes praktisches Büchlein, aus dem man sich trotz fehlenden Inhaltsverzeichnisses unschwer zuverlässigen Rat holen kann.

Jahresbericht des Vereins Württ. Baumwärter für 1907.

IV. Monats-Kalender.

August.

Okulation junger Obstbäume auf das schlafende Auge. Obstbäume und Beerensträucher durchdringend gießen, damit sich die heuer so zahlreichen Früchte genügend entwickeln und das Fruchtholz fürs nächste Jahr sich vollständig ausbilden kann. Bei Himbeeren und Brombeeren das abgeerntete Tragholz entfernen, Stützen anbringen. Für das Einsetzen von Fruchtaugen zur Beförderung der Fruchtbarkeit des nächsten Jahres ist jetzt die Zeit gekommen, ebenso für die Neuanlage von Erdbeerpflanzungen. Für das Auspflanzen von Erdbeeren ist ja Ende August, Anfang September die geeignetste Zeit. Sorten, die sich meist gut bewähren, sind, nach der Reifezeit geordnet, folgende: Deutsch Evern, Laxtons Noble, Laxtons Royal Sovereign, Sieger, Sharpleß, Belle Alliance und Lucida perfecta. — Im Gemüsegarten: Der Sellerie und die Kohlgewächse verlangen starkes Gießen direkt an die Wurzeln, wozu es notwendig ist, den Trichter oder die sogenannte Brause von der Gießkanne abzunehmen, doch darf die Erde nicht zu sehr von den Wurzeln losgeschwemmt werden. Beete, von denen Frühkartoffeln abgeerntet worden sind, werden umgegraben, nötigenfalls auch gedüngt. Die Beete können mit Spinat, Feldsalat, Herbstrüben, Lattich, Winterkohl oder auch mit Erdbeeren (s. o.) bepflanzt werden. Aussaat von Kerbelrüben, Schwarzwurzeln und Spinat. Zur guten Überwinterung des Spinats ist es wichtig, zur richtigen Zeit auszusäen, weder zu früh noch zu spät. Beste Aussaatzeit für mittlere Lagen: Ende August oder in den ersten Tagen des September. Säen wir früher, so wird der Spinat im Herbst zu üppig und wintert infolgedessen leicht aus; säen wir später, so kommen die Pflanzen zu schwach in den Winter und werden vom Frost, namentlich in schneearmen Wintern, gern ausgehoben. Reihensaat zu empfehlen: auf 1 m breites Beet fünf Längsreihen. So kann man den Spinat im Frühjahr richtig hacken; auch geht das Auslichten der Saat, das Reinhalten von Unkräutern, die Güllezufuhr und das Einernten bequemer vor sich. Radieschen säen für den Herbst. — Im Blumengarten können wir jetzt Stauden durch Teilung vermehren (Lilien 2c.). Nelkensenker machen. Frühjahrsblumen (Silenen 2c.) säen. Alles sauber halten. — Für die jetzt bald herannahende Mostzeit ist es vielleicht nicht überflüssig, an dieser Stelle einiges über Herrichtung der Fässer zu sagen (nach dem Luxemburger Obstbaumfreund). Neue Fässer müssen vor ihrem Gebrauche „weingrün" gemacht werden; rohe, ungebeizte Fässer geben an den Wein Farbstoff ab, welcher denselben dunkel färbt, und daneben gewisse Substanzen, welche dem Weine den unangenehmen „Hochgeschmack" verleihen. Wenn auch die Faßfabriken auf Verlangen die neuen Fässer ausbrühen, so raten wir doch entschieden an, diese Fässer selbst noch einmal zu beizen. Die diesbezügliche Vorschrift lautet für ein Faß von 1 hl Inhalt: fülle dasselbe bis zu $^2/_3$ mit reinlichem Wasser, gieße 1 Liter

gewöhnliche Schwefelsäure hinein und mache das Faß spundvoll mit Wasser; schließe mit dem Spunde und rolle das Faß hin und her zur Durchmischung seines Inhaltes. Während acht Tagen rolle das Faß täglich einige Male; nach dieser Zeit öffne das Faß und lasse die Brühe ablaufen; das Faß wird so oft mit frischem Wasser gefüllt, bis das abfließende Wasser nicht mehr sauer schmeckt und farblos ist. Gebrauchte Fässer, welche eben geleert worden sind, sollen baldigst geöffnet, mit der Bürste gut abgerieben, sorgfältig ausgespült und, nachdem sie genügend angetrocknet sind, geschwefelt werden. Vor dem Schwefeln lasse man das Faß gut abtropfen und stelle das offene Faß — die offene Seite nach unten gewendet und zwar so, daß die Luft ungehinderten Zutritt hat — an einem schattigen, vor Luftzug geschützten Orte auf, damit das Faß genügend antrockne. Das direkte Schwefeln eines eben gereinigten, nicht angetrockneten Fasses wird wohl sehr oft ausgeführt, in der guten Meinung, das Schwefeln erhalte das Faß in gutem Zustande. Allerdings haben wir in dem Gas, welches durch das Verbrennen des Schwefelns entsteht, ein absolut tötlich wirkendes Gift für alle Mikroben, welche in der Faßluft sowie im Holze selbst vorhanden sind. Soll das Faß aber wieder gleich gefüllt werden und ist dasselbe vor dem Schwefeln noch durch und durch naß, so löst sich die schweflige Säure in der vorhandenen Feuchtigkeit teilweise auf und verleiht dem Weine einen unangenehmen Schwefelgeschmack. Fässer, welche so gereinigt sind und einstweilen leer bleiben, sollen von Zeit zu Zeit, etwa alle 2—3 Monate, von neuem geschwefelt werden, aber sobald sie in Gebrauch genommen werden, spüle man dieselben mit heißem Wasser gut aus. Beim Reinigen der Fässer entferne man möglichst den an den Faßdauben klebenden geschmolzenen Schwefel, welcher vom Einbrennen der Fässer herrührt; tut man dieses nicht, so kann der mit dem Moste oder Jungweine in Berührung bleibende Schwefel während der Hauptgärung oder Nachgärung Anlaß geben zur Bildung von „Schwefelwasserstoff", welcher dem Obstweine den „Böcksergeschmack" verleiht, nämlich jenen widerlichen, an faule Eier erinnernden Geruch und Geschmack.

V. Schädlings-Kalender.

August.

Sind die Bienen Schädlinge im Obstgarten? Eine Biene sticht nie eine Frucht an, denn sie hat dazu gar keine Werkzeuge: der Rüssel ist bloß zum Saugen zu gebrauchen. Die Früchte, Trauben, Birnen usw., alles ist entweder von Wurmstichen oder vom Fallen beschädigt oder von Wespen, Spatzen, Staren und so weiter angestochen, dann erst kommen die Bienen und saugen den Saft aus. Für Schaden kann nie ein Bienenzüchter oder Bienenhalter haftbar gemacht werden, da niemand nachweisen kann, daß es die Bienen des Nachbars oder nächsten Standes gewesen sind. Es ist nachgewiesen, daß Bienen über 3 Stunden im Umkreise fliegen. — Um diese Zeit geht die Kirschblattwespe (oft aber auch noch im September) an unsere jüngeren Obstbäume. Sie legt ihre Eier an die Blätter und es erscheinen dann kleine, nackten Schnecken ähnliche Tierchen, die den Blattkörper bis auf die Blattrippen abnagen. Die Bekämpfung dieses oft recht schädlichen Tieres bereitet keinerlei Schwierigkeiten, zumal die kleinen Tiere vorzugsweise an kleinen Bäumen, meist in Baumschulen, an Pyramiden 2c. anzutreffen sind. Mit trockener Asche oder Kalkstaub ist derart aufzustäuben, daß die Blätter von oben beworfen werden. Diese Staubmassen entziehen den Tieren alle Feuchtigkeit, worauf sie eingehen. Erfolgt eine rechtzeitige Bekämpfung nicht, so sind in kurzer Zeit alle Laubteile wie ein Skelett abgenagt. Alles wurmige Obst, alles Fallobst muß weggeschafft werden. In die Lagerräume soll kein wurmstichiges Obst kommen. Die Eier des Goldafters sind zu vernichten, die Raupen des Abendpfauenaugs abzulesen. Die Obstmadenfallen müssen immer wieder visitiert werden. Man denke beizeiten an die Beschaffung der Klebringe gegen den

Frostspanner; der Oktober ist nicht mehr so sehr weit entfernt und mit Anfang Oktober sollen die Ringe angebracht sein. —

Auf besondere Schädlinge, nämlich auf Pflanzen, die auf die Menschen schädlich wirken, soll jetzt gelegentlich auch einmal hingewiesen werden. Bei Vergiftungen durch Pflanzen, die in der Gärtnerei besonders bei Kindern vorkommen und oft dadurch entstehen, daß Pflanzenteile zerkaut oder verschluckt oder auch Beeren, Samen 2c. gegessen werden, ist es angebracht, die nachstehenden Gegenmittel in Erinnerung zu bringen. Notwendig ist es bei derartigen Vergiftungsfällen, stets den Körper möglichst schnell von den Stoffen zu befreien, was am einfachsten durch Verabreichung von Brechmitteln hervorgerufen wird. Das einfachste ist bekanntlich, den Kindern oder Personen, die giftige Pflanzenteile genossen haben, den Finger so weit wie möglich in den Mund zu stecken, wodurch das Erbrechen mit ziemlicher Sicherheit herbeigeführt wird. Als Gegenmittel sind für die verschiedenen Pflanzengifte folgende anzuführen. Bei Nachtschatten verabreiche man kohlensaures Natron; gegen Tollkirsche starken Kaffee oder Seifenwasser; bei Stechapfelvergiftung Essig und Zitronensäure; gegen die schwarze Nießwurz Öl und schwarzen Kaffee; auch bei rotem Fingerhut sind Kaffee, Essig, Wein und Kognak, überhaupt Alkohol gut wirkende Mittel. Gegen Bilsenkraut wirken Essig und Zitronensäure, mit Wasser verdünnt; gegen blauen Eisenhut und Küchenschelle sind Kaffee, Wein und Essig wirksam. Auch bei Vergiftungen durch Schierling bilden Wein und starker Alkohol, auch Essig und Kaffee ein Gegenmittel, während bei Wolfsmilch warme Milch oder Essig und bei Schöllkraut Kampfer anzuwenden sind. Für Herbstzeitlose werden Essig, und Honig gebraucht, während gegen Giftlattich ebenfalls Kaffee oder Zitrone mit Kaffee wirken. Auf jeden Fall ist es notwendig, auf die Stirn kalte Umschläge öfter zu erneuern und bei Eintritt heftiger Schmerzen Kühlung durch Übergießen des Kopfes mit frischem Wasser vorzunehmen. Außerdem sollte in allen Fällen, zumal wenn es nicht möglich ist, kurze Zeit nach der Vergiftung Erbrechen herbeizuführen und Gegenmittel mit Erfolg anzuwenden, ungesäumt ein Arzt zu Rate gezogen werden.

VI. Brief- und Fragekasten.

Frage. Sind Baumschulbesitzer und Baumwarte gewerbesteuerpflichtig? J. G. S. in B.

Antwort. Nein! Nach der Verfügung der K. Katasterkommission vom 13. März 1875 betr. die Gewerbesteuereinschätzung (Amtsbl. S. 41) sind Gärtner nur gewerbesteuerpflichtig, wenn sie künstliche Pflanzenzucht mit Gewächshäusern und sonstigen besonderen Einrichtungen, oder Handel mit gekauften Pflanzen und Samen treiben (Kunst- und Handelsgärtner); wogegen der gewöhnliche Gemüsebau der Gewerbesteuer nicht unterliegt.

Cannstatt. Ratschreiber Kübel.

Herrn H. B. in H. Die Insektenfanggläser sind zum Fangen von Wespen und Fliegen sehr zu empfehlen; die beste Zeit zum Aufhängen ist gerade jetzt, wo dieses Ungeziefer an die Früchte geht, dieselben sind in der Nähe der zu schützenden Früchte möglichst in der Sonne aufzuhängen, so daß man leicht kontrollieren kann. Wir benützen als Fangmittel seit Jahren mit bestem Erfolg gewöhnliches „Tropfbier", auch Sirup oder Essig mit Zucker ist gut, nur keinen Honig, weil sonst auch die nützlichen Bienen sich fangen.

VII. Kleine Mitteilungen.

Ein neues praktisches Bindematerial. Zum festen und sicheren Anbinden von Pflanzen, Reben und Obstbäumen wird seit einiger Zeit künstlicher Bast, sogen. „Flory-Bast" empfohlen. Wir haben mit demselben Proben gemacht, welche, was Zweckmäßigkeit, Bequemlichkeit und wie es

den Anschein hat, auch Dauerhaftigkeit betrifft, jedem Wunsche entsprechen. Flory-Bast ist in Rollen mit 4 und 6 mm breiten feinen Streifen von 100—250 m Länge zu haben, welche sich noch leicht zerteilen lassen und somit ein sparsames Arbeiten gestatten. In Weingegenden, wo das Stroh rar ist, wird Flory-Bast gerne zum Heften der Reben verwendet. W. Hering.

Über die Bereitung des Apfeltees. Dieses sehr schmackhafte und billige Getränk, welches Kranke und Gesunde mit gutem Erfolg trinken können, wird leider noch lange nicht so beachtet, wie es beachtet werden sollte. Man gebe sich einmal die Mühe, nach der hier angegebenen Art den Tee anzufertigen, dann wird er bald jeden anderen Tee verdrängen. Man schneide gute graue Renetten mit der Schale und dem Kernhause in Stücke, wie ein Markstück groß, 1/2 Zoll dick, in eine Teekane und nehme soviel Äpfel, daß die Teekanne gut zwei Drittel mit Äpfeln ohne Wasser gefüllt ist. Will man den Tee zum Abend trinken, so ist es notwendig, ihn schon gegen Mittag aufzubrühen, dann läßt man ihn mit der Teekanne voll Wasser in der heißen Ofenröhre mindestens volle sechs Stunden stehen. Beim Trinken nimmt man ein wenig Zucker dazu, und man wird sich bald überzeugen, daß dies Getränk viel besser ist, als der teure Tee. Hat man den Tee getrunken, so gießt man sofort wieder kochendes Wasser in die Teekanne und läßt diesen Aufguß womöglich bis zum nächsten Abend in der Röhre stehen, und dieser zweite Aufguß gibt noch einen recht guten Tee.

Schutz der Singvögel vor wildernden Hauskatzen. Hierüber lesen wir im „Kosmos", der Monatsschrift der bekannten Gesellschaft der Naturfreunde gleichen Namens: Vielfach kommen uns aus unserem Leserkreise Klagen zu über den Schaden, den herumstrolchende Katzen den in den Gärten nistenden Singvögeln und ihrer Brut zufügen. Es ist schwer, dem abzuhelfen. Am besten lassen sich noch die in Nistkästen brütenden Vogelarten gegen die Übergriffe Miezepeters schützen, indem man um den Stamm des die Nisthöhle tragenden Baumes einen nicht zu schmalen Kranz aus dichtem Stacheldraht anbringt. In Ungarn hat es sich gut bewährt, die Nistkästen selbst mit Nägeln zu beschlagen, deren Kopf dann spitz abgezwickt wird. Die Katze kann dann nicht zu dem Flugloch gelangen, während die Vögel selbst sich durch die hervorstechenden Nägel erfahrungsgemäß nicht stören lassen. Zum Schutze der im Gebüsch nistenden Vögel empfiehlt sich die Anwendung von „Franzosenöl", auch Knochenteer oder Teeröl genannt, das zu geringem Preise in jeder Drogerie erhältlich ist. Die Katzen haben nämlich vor dem Geruch dieses Öles einen großen Abscheu, die Vögel dagegen werden dadurch nicht im geringsten belästigt. Man nimmt dunkelfarbige Tuchfetzen, tränkt sie mit dem Franzosenöl und bringt sie in einiger Entfernung vom Neste an, am besten erst, wenn das Weibchen schon fest auf den Eiern sitzt, damit es nicht etwa vorher vergrämt wird. Bodenbrüter, und zu diesen gehört unsere zutrauliche Sängerkönigin Nachtigall, genügend vor den Katzen zu bewahren, ist leider kaum möglich. Es bleibt kaum etwas anderes übrig, als wildernde Katzen einfach wegzufangen, wozu man auf eigenem Grund und Boden ja berechtigt ist. Auch ein zu rechter Zeit mit der Gartenspritze verabfolgter, kalter und recht ausgiebiger Wasserstrahl ist meist von vorzüglicher Wirkung. Bei der Heuernte ausgemähte Nester der Bodenbrüter schützt man in England dadurch, daß man einfach den eisernen Reifen eines alten Wagenrades oder großen Fasses um sie legt. Fuchs, Marder und anderes Raubzeug vermuten dann eine Falle und trauen sich nicht heran.

Belästigungen durch Rauch und Kohlenstaub. Ein Gutspächter bei Brühl hatte gegen die in seiner Nachbarschaft gelegenen Braunkohlenbergwerke Klage auf Schadenersatz erhoben, weil von den Bergwerken bei Tag und bei Nacht Braunkohlenflugstaub durch die Windrichtung seinen Gebäuden und Ländereien zugetrieben wurde, wodurch besonders an den Feld- und Gartenfrüchten fortgesetzt erheblicher Schaden angerichtet wurde. Das Landgericht hatte die Klage neben anderen sachlichen und rechtlichen Gründen auch deshalb abgewiesen, weil Kläger nur der Pächter des fraglichen Grundstückes sei und deshalb als verletzt nur bas Recht in Frage komme, das ihm aus dem mit bem Eigentümer geschlossenen Pachtvertrage zustehe. Die Verletzung eines derartigen nur obligatorischen Rechtes falle aber nicht unter die Bestimmung des § 823 des BGB. Das Kölner Oberlandesgericht hat jedoch durch Entscheidung des 5. Zivilsenats vom 6. Juli v. Js., die ein Zwischenurteil ist, festgestellt, daß der Kläger zur Erhebung der Klage berechtigt ist. Es begründet diese Entscheidung wie folgt: § 823 des BGB. schützt zwar nur absolutes, nicht aber obligatorisches Recht. Das Recht des Pächters ist aber obligatorischer Natur. Damit ist aber die Anwendbarkeit des § 823 des BGB. auf schuldhafte Beeinträchtigung des durch die Einräumung des unmittelbaren Besitzes vollzogenen Rechtes des Pächters keineswegs ausgeschlossen. Mit der Übergabe der Pachtsache erwirbt der Pächter einen Anspruch darauf, daß jedermann sein durch den Besitz erkennbares Mietrecht achtet. Damit wird dieses zu einem absoluten Recht im Sinne des § 823 Abs. 1

des BGB. und widerrechtlich schädigende Eingriffe dritter Personen sind sehr wohl geeignet, Schadenersatzansprüche zu erzeugen. Es bezweckt aber auch weiter § 858 BGB. den Schutz des Besitzers, indem er als wiederrechtlich bezeichnet und damit verbietet, dem Besitzer ohne seinen Willen den Besitz zu entziehen oder ihn in seinem Besitz zu stören. Darunter fällt jede Störung im Genusse des Besitzers und nicht nur eine Störung des Eigentums. („Handelsbl. f. d. d. Gartenb.")

Anzeigen.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 II, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 1/2 9—12 Uhr vorm. und 1 1/2—4 Uhr nachmittags.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

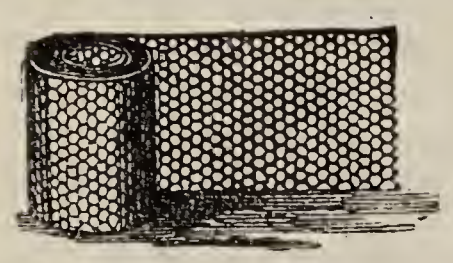
Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.

Gärtnerei-Grundstück [31a

mit Villa, Treibhaus und Stallungen, unmittelbar bei Lübeck, 20000 qm, 500 junge Obstbäume, viel Beerenobst, fließendes Wasser, mit voller Ernte und Inventar. Kaufpreis 24000 Mk. bei kl. Anzahlung

H. Ladiges, Gutsbes., Stockelsdorf b. Lübeck

Verz. Drahtgeflecht



1 Rolle 50 □m von M. 6.— an empfiehlt und versendet Preisliste [6

L. B. Guberan
Göppingen.

[20

Für Vereine zum Verkauf an Ausstellungen 2c. haben wir noch eine größere Partie **Obstpostkarten** mit den 12 zur allgemeinen Anpflanzung empfehlenswertesten Obstsorten zur Verfügung, und empfehlen dieselben, **um die Kenntnis dieser Sorten zu verallgemeinern**, den tit. **Vereinen 2c.** zur Abnahme. **Preis bei 10 Serien (à 12 Stück) 25 Pfg. pro Serie, portofrei.** Bestellungen nimmt der **Vereinsschriftführer** gerne entgegen. Weniger als 10 Serien werden nicht abgegeben.

Wider's Brumata-Leim

Seit 1888 bewährt.

Verbrauch 1907: Brumata-Leim und Oelpapier für ca. dreimalhunderttausend Obstbäume. 1 Baumband mit Wider's Brumata-Leim berechnet sich je nach Quantum auf $2^1/_2$ bis 5 Pfennige.

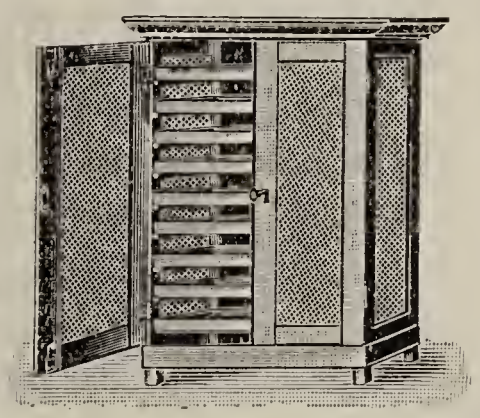
Aufträge zeitig erbeten. [42

F. A. WIDER, STUTTGART.

Chemische Fabrik für Tinten und Wachspräparate.

H. SCHÄCHTERLE
OBST=ZIER=GEHÖLZ
BAUMSCHULEN
STUTTGART=
CANNSTATT:
SPEZIALITÄT: FORMBÄUME

[18



Verschließbare Obst- und Gemüse-Schränke

Obstständer, Obstleitern

fertigt in schönster Ausführung billigst [38

Phil. Wörner, Holzwfbk., Fornsbach Württ.

Preisliste gratis und franko.

Erdbeerpflanzen.

Laxtons Noble, Kaiser Wilhelm, König Albert, Walluff, per 100 St. pikiert 2,50 Mk., unpik. 2 Mk.

Deutsch Evern, Meteor, Kaiser Nikolaus, Luise Gauthier, Späte von Leopoldshall, Ananas und Perplex, letztere 2mal tragend, per 100 St. pikiert 3 Mk., unpik. 2,50 Mk. Empfiehlt geg. Nachnahme

Wilhelm Heermann, Baumwart.

Cannstatt, Burgstraße 44. [43

NB. Es kommen nur starke gut bewurzelte Pflanzen unter Garantie für Sortenechtheit zum Versand.

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13

Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.

W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardspl.

Obstgutverkauf.

Zur Hälfte neu angelegtes Obstgut, ca. 10 ha, fast ganz arrondiert, bisher Weingut (Muschelkalkformation), ist wegen Kränklichkeit des Besitzers billig zu verkaufen Näheres durch die **Expedition** dieser Zeitschrift. [44

Ueber 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Preise billigst!

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume,** 1jähr. Veredl. in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Vermorel-Baumspritze

mit **Bambusrohren** von 1½—6 m Länge.

Eugen Reisser, Kgl. Hofl.,
Stuttgart, [22
Tübingerstraße 13, im Deutschen Haus.
Alleiniger Vertreter der Fabrikate „Vermorel".

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Flory-Bast
in Rollen

zum Okulieren, Formieren, Anbinden, im Treibhaus und im Freien. Zart und schmiegsam, spleißbar, ordentlich, hygienisch sparsam.

Probe zu Diensten.

50 m lang,	6 mm breit	Mk.	— 35.
100 „ „	6 „ „	„	—.65.
250 „ „	6 „ „	„	1.60.

Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel
Nackenheim am Rhein. [1b

G. Seible, Stuttgart,
Silberburgstrasse 135.
Werkzeuge u. Geräte
für Obst-, Wein- und Gartenbau.

„Löwe"-Gussstahlspaten
mit Verstärkungshülse
als bester Spaten von hervorragenden Fachmännern anerkannt.

Baumsägen, Rindenbürsten, Erdbohrer, Baumwachspfannen, Baumkratzer, Pfropfmesser, Raupenscheren, Raupenfackeln, Beile, Aexte, Schaufeln, Hacken etc. in allen Formen. [3

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Schacht's **Obstbaum-Karbolineum**

Marke A für unbelaubte Bäume; Marke B für belaubte Bäume, Weinreben 2c.
3 Kilo-Blechflasche Mk. 1.80., 5 Kilo-Blechflasche Mk. 2.50., 10 Kilo-Blechflasche Mk. 4.50.

Sämtliche Düngemittel für Garten und Feld

als: **Peru-Guano, Chilisalpeter, Hornmehl, Hornspäne, Superphosphate, Thomasmehl, Knochenmehl, Kalisuperphosphat, Kainit, Kalisalze, Ammoniak, Heurecka, Prof. Wagners Pflanzennährsalze etc.**
jedes Quantum, in Originalsäcken und im Anbruch zu billigsten Preisen.
Prima holländischen Torfmull in Ballen und im Anbruch.
Heufelder Kupfersoda, Kreosolseifen-Erdöl „Halali", Unkrauttod für Getreidefelder. Raupenfackeln, Gartenspritzen, Schwefelapparate etc.
Versand ab hier unter Nachnahme. [16

Albert Schöck, Stuttgart.

Sophienstr. 14, Ecke Gerberstraße. **Telephon 2811.**

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" M. 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, M. 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", M. 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", M. 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", M. 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Obstzüchter Deutschlands!

vereinigt euch zum
Kampfe gegen die Obstmade und den Apfelblütenstecher
durch Verwendung des
Insektenfanggürtels „Einfach" D.R.G.M.

Jetzt beste Zeit zum Anlegen. Erhältlich in allen ersten Samenhandlungen.
Preis in Rollen von 30 m 15 Pfg. pro Meter. 2 Rollen = 1 Postpaket.
Beschreib. kostenlos, Vereine erhalten Rabatt.

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [1

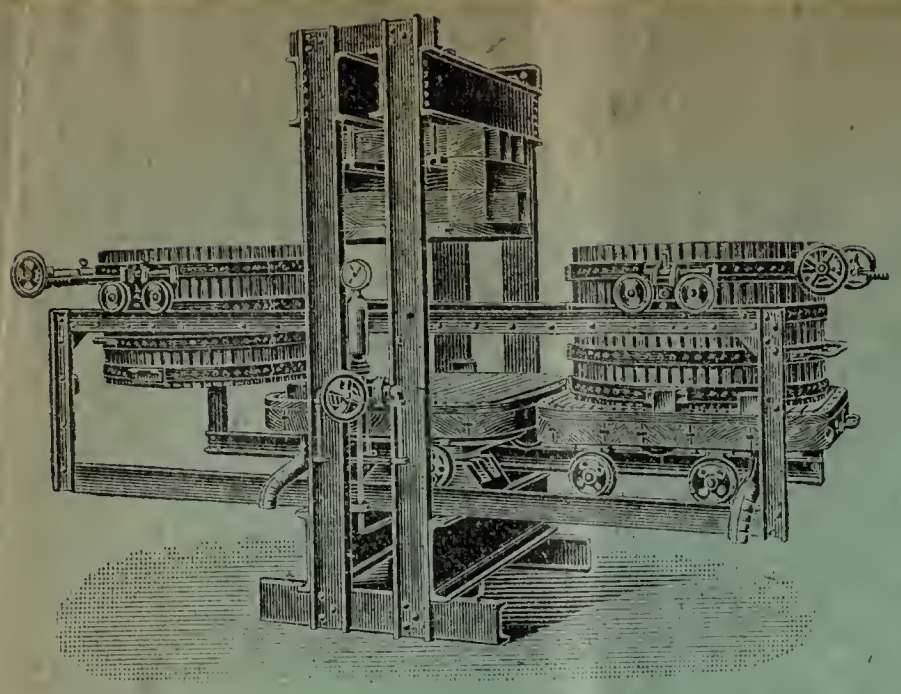
Erstklassiges Material.

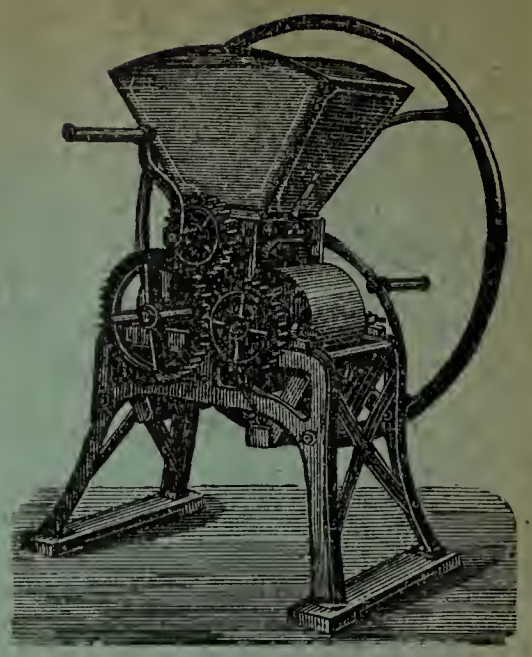
Solideste Konstruktion.

Kennzeichen die **Holder-Spritzen**

Unser neuer Katalog über alle Arten Spritzen u. Geräte für Obst-, Wein- u. Gartenbau ist erschienen. Reich illustriert. Zusendung erfolgt bei Bezugnahme auf diese Zeitung gratis u. franko.
Gebr. Holder, Metzingen
(Württ.), Maschinenfabrik. [24

Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

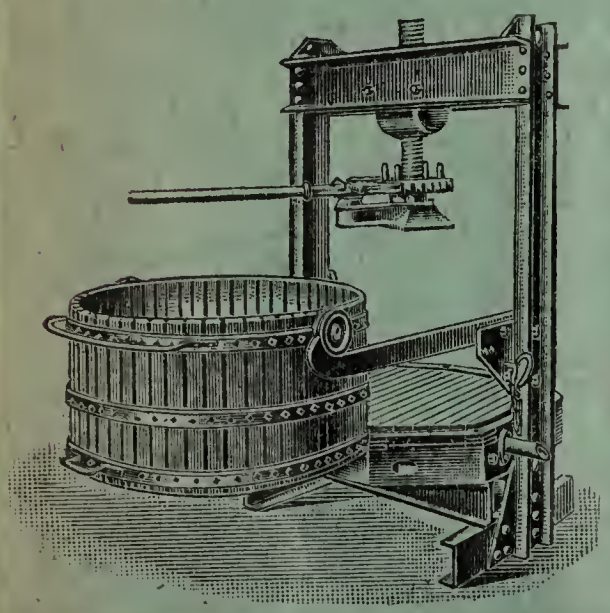
Obst-, Wein- und Beerenpressen

D.R.-Patent No. 113834.

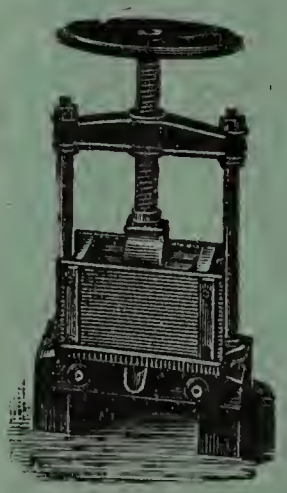
Obst- und Beerenmühlen

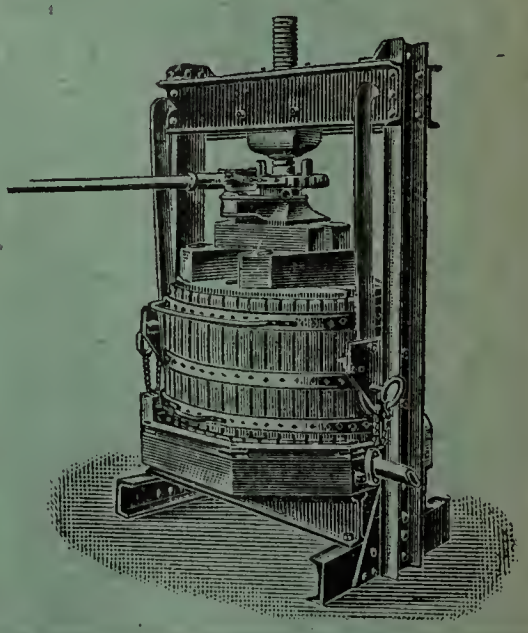
Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 3.





Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

XXVIII. Jahrgang. № 9. September 1908.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von
Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Einladung. I. Praktischer Obstbau: Roter Eiserapfel. Wie können unsere jährlichen Obsterträge gesteigert und regelmäßiger gemacht werden? Einige zeitgemäße Winke für Faß und Keller. — II. Vereins-Angelegenheiten: Ausstellung. Vorträge. Praktische Demonstrationen. Neugegründete Vereine. Personal-Nachricht. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: September. — V. Schädlings-Kalender: September. — VI. Brief- und Fragekasten. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3200) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10 %, bei 12maliger Aufnahme 25 % Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch **W. Kohlhammer**, Stuttgart.)
1908.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Koche auf Vorrat

mit **Original-Weck**
Einrichtungen zur
Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Einfach, solide, zuverlässig!
sind [31

Weck's Apparate

Von epochemachender Bedeutung für die
Küche aller Länder!

Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift kostenlos ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung“ von

J. Weck, Ges. m. b. Haftung,
Oeflingen, Amt Säckingen (Baden).

Gebrüder Ulmer
Baumschulen
Weilheim-Teck Wttbg.

empfehlen alle Arten Obst- & Ziersträucher & Waldpflanzen.

Obst- & Ziersträucher & Waldpflanzen.

Preisverzeichniss gratis & franco. [14

Umsonst

als **Probestück** schicken wir jed. **Einsender dieser Annonce**, der Bedarf in uns. Waren hat u. Nachbestellungen einsenden will, entweder ein hochfeines Taschenmesser

Jagdmesser,

Nicker (schließt und öffnet sich nur durch Heraufbezw. Herunterdrücken der auf der Schale angebracht. Eichel), mit prima Klinge u. Korkzieher, fein vernick. u. oxyd. Schalen, m. Jagdstücken verziert, oder ein aus feinst. engl. Silberstahl geschmiedet.

Rasiermesser,

fein hohlgeschliffen u. fertig zum Gebrauch abgezogen. Für Porto sind 30 Pfg. in Briefmarken beizufügen. **Bedingung ist**, daß Besteller noch **nicht von uns bezogen** u. ihm unsere Fabrikate **gänzlich unbekannt** sind. Nach dem Auslande u. an **Minderjährige oder nicht sesshafte Personen, sowie an Händler** werden **Gratisproben nicht** abgegeben.

Adrian & Stock, Solingen

Gratis u franko versend. wir ferner an Jedermann — **ohne Kaufzwang** — unseren neuest. ill. Prachtkatalog — derselbe enth. **alle Sorten Solinger Stahlwaren** (allein üb. 200 Sorten Taschenmesser), **Haushaltungsart., Waffen, Sensen, sämtl. Werkzeuge, opt. Artikel, Lederwaren, Schmucksachen, Uhren, Stöcke, Toilette-Artikel, Pfeifen, Zigarren.**

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart Werkzeugfabrikanten Torstr. 13

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:

Baumsägen, Baumscharren, Raupen- und Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer, verstellbare Gartenleitern etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:

Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, verstellbare Wegeschippen, Rechen (auch verstellbare), Grab- oder Wiesenhauen, Gartenwalzen, Hand-Rasenmähmaschinen etc. [4

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise.

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Roter Eiserapfel.

(Reifezeit: Winter- Frühjahr.)

Beilage zur Monatsschrift „der Obstbau" herausgegeben vom Württ. Obstbau-Verein.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 9. Stuttgart, September. **1908.**

Einladung zur Vertrauensmännerversammlung und zum II. Obstbautag nach Saulgau.

Am Sonntag den 4. Oktober ds. Js., von vormittags 10 Uhr an, findet im Saale von Gaß & Kolb in Saulgau eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** statt.

Tagesordnung:

1. Wie läßt sich die Obstsortenkenntnis auf dem Lande verbreiten?
   Referent: Herr Oberlehrer Ils-Ochsenhausen.
2. Die Vorbereitung von zu veredelnden Obstbäumen und die weitere Behandlung in den ersten Jahren nach der Veredlung.
   Referent: Herr Ökonomierat Lucas-Reutlingen.
3. Anträge und Wünsche für die nächste Vertrauensmännerversammlung.

Um 1 Uhr **gemeinschaftliches Mittagessen** (Kouvert Mk. 2.— ohne Wein), woran sich dann um 2 Uhr der

II. Obstbautag

mit folgender Tagesordnung anschließen wird:

1. Vortrag über Spalierobstzucht an Hauswänden, von Herrn Gebhard Brugger, Oberamtsbaumwart, Schomburg OA. Tettnang.
2. Vortrag über die Ernte, Sortierung, Verpackung und Aufbewahrung von Tafelobst, von Herrn Wilh. Wirth, Baumgärtner, Oberstenfeld.
3. Besprechung über Obstbaufragen aus der Mitte der Versammlung.

Sämtliche Veranstaltungen finden im Saale von Gaß & Kolb statt.

Wir laden Sie zu diesen beiden Versammlungen hiermit freundlichst ein.

Stuttgart, den 28. August 1908.

Der Ausschuß.
Vorstand: **Fischer.**

I. Praktischer Obstbau.

Roter Eiserapfel.

Mit farbiger Abbildung.

Nachdem im Jahre 1906 unsern Mitgliedern im „Württ. Obstbuch" je sechs der wertvollsten Äpfel- und Birnsorten für Tafel und Wirtschaft, die im Jahr 1902 von der Vertrauensmännerversammlung als für die meisten Obstlagen Württembergs zum Anbau empfehlenswert bezeichnet, in farbigen Abbildungen gegeben wurden, muß heute gesagt werden, daß sich in den seit dieser Auswahl vergangenen 6 Jahren so manche Stimme gegen die eine oder die andere Sorte ausgesprochen hat, daß uns aufs neue bewiesen wird, wie schwierig, ja geradezu unmöglich es ist, Obstsorten festzusetzen, welche unter allen Umständen überall gedeihen. Solche Sorten gibt es leider kaum und man muß, um sicher zu gehen, immer die bestimmten Eigentümlichkeiten gewisser Sorten möglichst berücksichtigen.

Am meisten wurden der Boikenapfel und die Landsberger Renette in Kritik genommen, indem ersterer häufig, insbesondere in milden Lagen, vom echten Mehltau befallen wird und letztere außer ihrer geringeren Haltbarkeit und größeren Empfindlichkeit beim Transport insbesondere die Neigung zum Krebs auf feuchtem Boden und starker Fusikladiumbefall nachgesagt wird. Das sind Tatsachen, welche häufig genug beobachtet werden können und bei der Wahl dieser Sorten zum Pflanzen streng im Auge behalten werden müssen.

Heute bringen wir nun eine Sorte in Wort und Bild, welche schon 1902 mit in die engere Wahl kam und ihrer besonderen guten Eigenschaften wegen nun noch empfohlen werden soll — das ist der Rote Eiserapfel.

Derselbe ist keine neuere Sorte, sondern ein alter Bekannter, dessen Hauptwert in der Unempfindlichkeit und Härte des Baumes, der Windfestigkeit der Früchte, sowie in der langen Dauer und Härte der Frucht bei der Aufbewahrung liegt.

In der Rheingegend und in Norddeutschland, besonders in Hannover ist er eine weitverbreitete Handelsfrucht, welche am Rhein auch unter dem Namen „Paradiesapfel" und in Hannover unter „Braunsilienapfel" bekannt ist; hier findet man vielfach an Landstraßen stattliche Bäume dieser Sorte, welche bedeutende Erträge geben.

Der Rote Eiserapfel, unter die Familie der Streiflinge gehörig, ist ziemlich groß, schön hochkugelförmig, gegen den Kelch sich ziemlich verjüngend, am Stiel flach zugerundet, etwas gerippt und meist stielbauchig.

Der Kelch ist geschlossen, wollig, meist grünbleibend, zwischen den bald mehr bald weniger hervortretenden Rippen eingesenkt.

Der Stiel ist ziemlich lang, holzig, sitzt in trichterförmiger Höhle, welche meistens etwas berostet ist.

Die Schale ist glatt, von Grundfarbe grün, trüb gerötet, am Baum mit einem bläulichen Duft überdeckt. Bei der Lagerreife wird die Grundfarbe etwas freundlicher, dieselbe wird aber durch ein mattes Rot und meist dunkelrote Streifen überzogen. Zahlreiche helle Punkte sind deutlich zu erkennen und dürfen als charakteristisches Merkmal bezeichnet werden.

Das Fleisch ist fast grünlich, später grünlichgelb, etwas grobfaserig, in voller Reife mürber, mäßig saftig, von angenehm süßweinigem, gewürztem Geschmack.

Das Kernhaus ist geschlossen, hohlachsig, die ziemlich großen Kammern enthalten wenige, meist nur unvollkommene Kerne.

Der Baum dieser Sorte wächst kräftig und gesund, blüht spät und ist sehr fruchtbar, wird recht groß; er bildet eine etwas flache Krone mit abstehenden Ästen, weshalb bei dem Aufbau der jungen Kronen etwas Nachhilfe angezeigt ist. Sein Gedeihen ist in jedem nicht zu trockenen Boden, selbst noch in rauhen Lagen, sicher und er ist als Straßenbaum sowie für Baumgüter auf Hoch- und Halbstamm sehr zu empfehlen.

Der Rote Eiserapfel ist, wie schon bemerkt, einer der haltbarsten Winteräpfel, welche bei der Aufbewahrung sehr wenig Verlust ergeben, und ein sehr guter Wirtschaftsapfel. Er beginnt im Januar zu reifen und hält sich bei guter Auf-

bewahrung bis Juni; vom März ab ist er zum Rohgenuß recht angenehm.

Möge diese Sorte bei unsern Mitgliedern, welche landwirtschaftlichen Obstbau treiben und insbesondere Straßenpflanzungen besitzen oder auszuführen haben, gegebenenfalls die nötige Beachtung finden! Gesunde Bäume und mit der Zeit lohnende Erträge werden in sichere Aussicht zu nehmen sein. W. Hering.

Wie können unsre jährlichen Obsterträge gesteigert und regelmäßiger gemacht werden?

Von Oberamtsbaumwart Glenk, Cannstatt.

Diese Frage ist wohl eine der brennendsten des Obstbaus. Jeder Obstzüchter möchte wohl jedes Jahr eine reiche Ernte, und vertröstet sich bei einer geringen Ernte damit, daß die Bäume eben ausruhen müssen. Es gibt ja so manche Ursachen, aus denen die Mißernten kommen, und noch viel mehr Ursachen dichtet man den Obstbäumen an, aus Unkenntnis der Sache, während die oft einfachste Sache gar keine Beachtung findet.

Eine Hauptursache, warum unsre älteren Obstbäume nicht so gleichmäßig und regelmäßig Fruchtknospen ansetzen, ist die, daß der Boden zurzeit, da die Bildung dieser Fruchtknospen vor sich gehen soll, entweder zu wenig Nahrung hat oder was noch öfter der Fall, der Boden zu trocken ist, so daß besonders die zur Fruchtbildung so notwendigen mineralischen Stoffe nicht genügend gelöst werden können — mit andern Worten: der Baum, der durch seine große Laubkrone den Boden wohl nicht vor dem Austrocknen schützt, bekommt wenig oder gar keinen Regen unter der Krone, der Baum hat Durst, und hier ist eine Sommerdüngung von ungeheurem Vorteil, nur muß diese auch richtig ausgeführt werden.

Vor allem ist das Wachstum der Bäume zu beobachteu, ob der Baum ein rasches kräftiges Wachstum zeigt, ob er nur kleine und wenig Holztriebe macht, ob er viel oder wenig Fruchtholz ansetzt. Einem kräftigen gesunden Baum, der starke und viele Holztriebe macht, dabei aber kein Fruchtholz ansetzt, fehlt offenbar die zur Fruchtknospenbildung so notwendige Phosphorsäure. Einem Baum, der in seinem Wachstum zurückbleibt und verhältnismäßig schwache Triebe macht, fehlt es an dem so nötigen Stickstoff im Boden. Gerade diese beiden Hauptbestandteile können und müssen dem Boden zugeführt werden und zwar zu einer Zeit, in der er diese Bestandteile am meisten braucht, und in einer Form, die die Nahrungsaufnahme günstig beeinflußt. Und das ist die Sommerdüngung. Das Wachstum und besonders der erste Trieb im Frühjahr entzieht dem Boden hauptsächlich viel mineralische Stoffe, die ihm durch unsre gewöhnlichen Düngmethoden nicht ganz ersetzt werden, weshalb die Sommerdüngung mit mineralischem Dünger in gelöster Form von sehr großer Wichtigkeit ist. Der Obstbaum braucht zur günstigen Entwicklung Stickstoff, Kali und Phosphorsäure. Der Stickstoff ist besonders im Stallmist, aber auch im Chilisalpeter und schwefelsauren Ammoniak enthalten. Das Kali befördert die Blattbildung, welche sehr wichtig ist, da die Blätter die „Lungen" des Baumes sind. Es ist in der Holzasche und in den Kalisalzen enthalten. Die Phosphorsäure ist in der Latrine, im Superphosphat und Thomasmehl enthalten.

Man kann nun diese Stoffe auch im Winter anbringen. Aber bis es zu Fruchtknospenansatz und -Bildung kommt, sind diese Stoffe teils verbraucht und ausgewaschen, teils aber auch nicht löslich, weil dem Boden die nötige Feuchtigkeit fehlt.

Fruchtknospenansatz und -Bildung geht im Monat August und Anfang September vor sich, je nach der früheren oder späteren Lage des Gutes. Eine Sommerdüngung ist deshalb vor dieser Zeit zu vollbringen, wenn sie von Wert sein soll.

Um nun eine solche Düngung rationell zu machen, stellt man um den Baum unter der Laubkrone in der Mitte zwischen Stamm und Kronentraufe eine Anzahl Löcher her, etwa 1 Meter weit voneinander und etwa 40—50 Zentimeter tief. Für jedes Loch löst man 10 Gramm Kalisuperphosphat in 1 Liter Wasser auf, mischt diese Lösung noch mit etwa 10 Liter Wasser, schüttet dieses in das Loch und gießt noch etwa 40 bis

50 Liter Wasser (1 Butten voll) für jedes Loch langsam nach. In trockenen Jahren wiederholt man dieses Begießen noch 1- oder 2mal, jedoch nur mit reinem Wasser. Zeigt der Baum ein schwaches Wachstum, so setzt man beim zweiten Begießen auf die 10 Liter eine Lösung von 15 bis 20 Gramm Chilisalpeter hinzu. In den nächsten Jahren nimmt man das Doppelte des oben genannten Quantums und setzt gleich bei der ersten Düngung auch Chilisalpeter zu.

Auf diese Weise bekommt der Baum nicht allein die so notwendigen Nährsalze, sondern, was das Wichtigste ist, auch die notwendige Feuchtigkeit.

Bei einer solchen Behandlung, die ich schon vor 6 Jahren mit gutem Erfolg an größeren Pyramiden angewendet habe, läßt sich nicht nur die Steigerung der Erträge deutlich nachweisen, sondern die einzelnen Früchte werden auch viel größer und besser ausgebildet.

Eine Winterdüngung ist darum noch zu entbehren. Diese Löcher bleiben bis August offen und werden nur mit Gras oder Moos zugedeckt. Im August werden sie wieder mit Erde angefüllt.

Im nächsten Jahre kann man die gleichen Löcher wieder benützen und man wird dann eine Menge kleiner feiner Haarwürzelchen finden, durch die der Baum wieder neue Lebenskraft bekommen hat.

Ich empfehle diese Sommerdüngung jedem Obstzüchter. Sie ist auch jetzt noch ausführbar.

Einige zeitgemäße Winke für Faß und Keller.

Heuer können Fässer und Keller wieder einmal gefüllt werden, daß es eine Freude ist. Es ist aber keine Freude für den Obstmost und den Obstmosttrinker, wenn die Güte des Mostes durch die „Ungüte“ von Faß und Keller beeinträchtigt wird.

Wie oft wird nur z. B. beim Reinigen schimmliger Fässer noch der alte Fehler gemacht, diese zu brühen, bevor sie kalt gut ausgebürstet sind! Stark schimmlige Fässer, besonders solche, deren Holz schon von außen nach innen moderig geworden ist, können, wie Kulisch mit Recht betont, überhaupt meist in keiner Weise wiederhergestellt werden. Zum Aufbewahren von Wein oder Most oder Branntwein sollten sie nie mehr benutzt werden, da der Verlust, den man an Most und Wein und Branntwein in solchen Fässern erleidet, in gar keinem Verhältnis steht zu dem Wert alter Fässer. Man kann sie ja schließlich auseinandergesägt noch im Haushalt als Bütten benutzen. Im äußersten Falle ist es sicherer, solche Fässer zu Brennholz zusammenzuschlagen, als sich wertvolles Getränk damit zu verderben. Schimmelgeschmack, wenn er einigermaßen stark ist, kann in der Regel in keiner Weise entfernt werden. Getränke, die durch ihn schadhaft geworden sind, bleiben daher immer minderwertig, oft sogar unverwertbar. Bei der Behandlung schimmliger Fässer ist mindestens mechanische Reinigung vom Schimmel durch Ausbürsten oder Ausshobeln die unerläßliche Maßnahme. Alle die Methoden, welche nicht ein Auslaugen der Geschmackstoffe durch große Mengen Flüssigkeiten verbürgen, sind von zweifelhaftem Erfolge. Dahin gehört auch die Behandlung der Fässer mit schwefligsaurem Kalk und Schwefelsäure, wenn man nicht dieser Behandlung ein längeres, mehrere Wochen dauerndes Auslaugen mit wiederholt gewechseltem kaltem Wasser und ein Ausbrühen mit kochendem Wasser folgen läßt. Schwefligsaurer Kalk und Schwefelsäure sind im allgemeinen zu schwer zugänglich, als daß diese Behandlung in erster Linie empfohlen werden könnte. Sehr brauchbar und in jedem Haushalte anwendbar ist dagegen folgendes von Prof. Kulisch empfohlenes Verfahren: Aufschlagen der Fässer, dann Ausbürsten bezw. Aushobeln. Nach dem Wiederzuschlagen brüht man die Fässer mit einer kochenden Lösung von zwei Kilo Soda in 100 Liter Wasser. Stärker wirkt eine Lösung von 4 Kilo. Die Fässer werden mit derselben solange gewälzt, bis die Faßdauben außen heiß geworden sind. Dann füllt man das Faß mit kaltem Wasser auf und läßt die so erhaltene verdünnte Sodalösung 8 Tage auf das Faß einwirken. Dann wird das Faß noch 2 Wochen mit kaltem Wasser nachgewässert und zum Schluß noch einmal mit reinem, heißem Wasser gebrüht.

Ferner ist zur gesunden Vergärung und Aufbewahrung des Mostes durchaus notwendig die Entfernung von Schimmel und Spaltpilzen aus den Kellern. Um einen Keller von Schimmel und Spaltpilzen zu reinigen, muß vorher durch Abkehren der Wände, des Faßlagers und des Fußbodens sowie durch Abwischen der Fässer der anhaftende Schimmel möglichst entfernt und der Keller gut durchlüftet werden. Alsdann verschließt man sämtliche Öffnungen und verteilt eine zur Größe des Kellerraumes im richtigen Verhältnis stehende Menge Schwefel in irdenen Behältern, zündet den Schwefel an und verschließt den Keller. Die beim Verbrennen des Schwefels sich bildende gasförmige, schwefelige Säure tötet alle in der Luft schwebenden oder sonst im Keller vorhandenen Schimmelsporen und zerstört auch den dumpfigen, moderigen Geruch. Der Schwefel kann entweder der gewöhnliche, wie er im Handel in Blöcken vorkommt, oder auch Stangenschwefel sein, oder man nimmt bei kleineren Kellerräumen die gewöhnlichen Schwefelschnitten. Für je 50 Kubikmeter Kellerraum bedarf man ungefähr zwei der letzteren oder eine entsprechende Menge Schwefel in Stücken. Das Einschwefeln nimmt man abends vor, wenn alle Arbeiten im Keller beendet sind, damit wenigstens die ganze Nacht die Schwefeldämpfe im verschlossenen Keller ihre Wirkung auf die vorhandenen Pilz- und Schimmelsporen ausüben können. Das Einschwefeln muß so oft wiederholt werden, als sich das Auftreten von Schimmel noch bemerkbar macht. In solchen Kellern, in denen gern Schimmel auftritt, sollte man stets, bevor man irgendwelche Arbeiten mit Most und Wein vornimmt, den Tag vorher gut schwefeln, damit das Getränke nur mit reiner desinfizierter Luft in Berührung kommt. Faßlager aus Holz sowie auch die Weinfässer können ebenso wie die Wände des Kellers durch Überstreichen mit einer konzentrierten Lösung von Borax in lauwarmem Wasser vor Schimmel- und Pilzverwucherungen und vor dem Vermodern geschützt werden, da Borax die Sporen der Schimmel- und Spaltpilze, welche das Vermodern des Holzes bewirken, zerstört.

Schließlich noch ein Wink, der den Faßspunden angeht. Man kann sich kaum eine unappetitlichere Übung denken, als jene, die darin besteht, daß alle Zapfen und Spunden in Fässern mit schmutzigen Lumpen umwunden werden. Was würde der Trinker sagen, wenn man ihm einen solchen ekelhaften Fetzen im Glase präsentierte? Und doch trinken die meisten das „Bad" dieser schmierigen Lappen! Das Ding hat aber noch eine schlimmere Seite. Diese Gewebe wirken wie ein Docht, der Most steigt darin aufwärts und versäuert, oder nimmt Fortpflanzungsorgane von Pilzarten auf, steigt damit wieder hinunter und teilt sie der Flüssigkeit mit; es ist dies somit die Eingangspforte für gefährliche und schädliche Krankheitskeime. Man ist deshalb in neuerer Zeit völlig vom Gebrauch solcher Lumpen abgegangen. Ein runder, etwas weicher Spund wird das Loch sauber schließen; ist ein Loch nicht völlig rund, so wird es mit leichter Mühe noch etwas nachgebohrt. In den meisten Fällen braucht man die Zapfen und Spunden nur hineinzuschlagen, worauf sie sauber schließen. Einmal so gewohnt, wird niemand mehr zu der „Lumpenwirtschaft" zurückkehren, die schon manchem den Most verderbt oder gar ruiniert hat, ohne daß er wußte, warum und wie das eigentlich geschah und zu erklären sei! Nimmt man aber überhaupt einen „Lumpen", so soll er durchaus rein sein und mit Kirschengeist oder Fruchtbranntwein vor Gebrauch tüchtig eingenetzt werden.

II. Vereins-Angelegenheiten.

In der „Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung", Stuttgart, Eßlingerstraße 15 I, ist eine ständige Ausstellung von zweckmäßigen Obstverpackungsgeräten eingerichtet worden, auch sind (bei Abholung) Versand-Kisten und Kartons daselbst käuflich, zum Selbstkostenpreis, zu haben. Außerhalb Stuttgarts wohnenden Interessenten werden gute Bezugsquellen dafür nachgewiesen.

Vorträge.

Der Vereinsausschuß wird in nächster Zeit Vorträge mit Demonstrationen über „Ernte, Sortierung, Verpackung und Aufbewahrung von Obst" halten lassen, und zwar:

am 30. Aug. im Obstbauverein Weikersheim,
am 6. Septbr. im Obstbauverein Waiblingen,
am 13. Septbr. in den Obstbauvereinen Zwiefalten und Sonderbuch,
am 20. Sept. im Obstbauverein Vaihingen a. E.,
am 21. September in Neckarsulm.

Praktische Demonstrationen über das Pinzieren der Formobstbäume

fanden am 14. und 21. Juni in unsern Vereinsgärten in Stuttgart und Cannstatt statt.

Beide Veranstaltungen erfreuten sich überaus zahlreichen Besuchs. Im Garten I in Stuttgart leitete in Abwesenheit des Vorstands das Ausschußmitglied Herr Kommerzienrat Paul Bauer die Versammlung, während die Herren Baumschulbesitzer Schlenker und Dederer die Demonstrationen in bekannter fachmännischer, lehrreicher Weise ausführten. Im Garten II hatte Herr Fabrikant Albert Herz die Leitung übernommen, wobei außer den genannten Fachmännern noch der Verfasser dieses mit die Demonstrationen übernahm. Wohl infolge der wärmeren und trockeneren Lage des Gartens I war das Wachstum der Bäume hier weniger lebhaft als im Garten II, welcher eben liegt und kräftigen Boden hat. Die Bäume sind in beiden Gärten vollkommen gesund. Auf die nähere Ausführung des Pinzierens wollen wir hier nicht näher eingehen, unsere Mitglieder finden ja im „Obstbuch" hierüber eine eingehende Abhandlung. Um jedoch Zweiflern entgegenzukommen, werden in beiden Gärten mehrere freistehende Zwergbäume vom Schnitt und Pinzieren verschont, so daß sich jeder leicht von den Resultaten überzeugen kann. Hg.

Neugegründete Obstbauvereine.

Obstbausektion Nellingen OA. Eßlingen, Obstbauverein Ödenwaldstetten OA. Münsingen, Orts-Obstbauverein Waldorf OA. Tübingen.

Personal-Nachricht.

Die Stelle des Oberhofkassiers ist dem Herrn Hofkammerrat Schäfer, unserem langjährigen Ausschußmitglied, unter Belassung im Kollegium der Königl. Hofdomänenkammer als außerordentliches Mitglied, verliehen worden.

III. Literatur.

Die Ernährung der gärtnerischen Kulturpflanzen. Von Prof. Dr. Paul Wagner, Geh. Hofrat, Vorstand der Großh. landw. Versuchsstation Darmstadt. Fünfte Auflage von „Anwendung künstlicher Düngemittel im Obst- und Gemüsebau, in der Blumen- und Gartenkultur". Mit 15 Tafeln. Berlin, Verlag von Paul Parey. Gebunden Preis 3 Mk.

Seit 30 Jahren hat die Versuchsstation Darmstadt praktisch wichtige Fragen der Pflanzenernährung bearbeitet und ihre Aufmerksamkeit dabei in erster Linie auf landwirtschaftliche Kulturen gerichtet; aber nicht minder wichtig war es, auch die Fragen der Ernährung gärtnerischer Pflanzen aufzunehmen, denn dies Gebiet war noch unerschlossen. Die Angaben, die man in Gartenbüchern über Düngung von Obstbäumen, Sträuchern, Gemüsepflanzen, Blumen usw. fand, waren manchmal so überaus dürftig und so fehlerhaft, daß das große Interesse nicht befremden konnte, mit dem die kleine Schrift „Anwendung künstlicher Düngemittel im Obst- und Gemüsebau, in der Blumen- und Gartenkultur" aufgenommen wurde, die auf Grund der Darmstädter Forschungsergebnisse entstand. Nach längerem Vergriffensein ist diese Schrift soeben in neuer gänzlich umgearbeiteter Auflage und unter dem neuen oben angegebenen Titel erschienen, und wir empfehlen sie allen Interessenten. Sie sollte den Grundstock jeder gärtnerischen Bücherei bilden.

Die Düngung im Obst- und Gemüsegarten nach den neuesten Erfahrungen der Wissenschaft und Praxis bearbeitet von E. Lesser, Obstbauwanderlehrer der Landwirtschaftskammer für Schleswig-Holstein. Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart. Preis 80 Pfg., in Partien von 25 Exemplaren à 70 Pfg.

Wer einen Obst- und Gemüsegarten hat und dessen Erträgnisse durch Düngung steigern will, dem sei die Anschaffung empfohlen. Neben all-

gemeinen Regeln der Düngung sind im ersten Teil die natürlichen und künstlichen Dünger beschrieben, der zweite Teil handelt von der Düngung der einzelnen Kulturgewächse. Die Schrift ist für den Praktiker wie für den jungen Gärtner ein leichtverständlicher, vorzüglicher Führer in den wichtigsten Düngungsfragen.

Das Wetter und seine Bedeutung für das praktische Leben. Von Professor Dr. C. Kassner. (Wissenschaft und Bildung. Einzeldarstellungen aus allen Gebieten des Wissens. Herausgegeben von Privatdozent Dr. P. Herre. Bd. 25.) Verlag von Quelle und Meyer in Leipzig. gr. 8°. 152 Seiten. Geheftet 1 Mk., in Originalleinenband 1 Mk. 25 Pfg.

Einen weiten Weg hat die Meteorologie zurückgelegt von der ältesten Wettervorhersage der Babylonier bis zur modernen Wetterdepesche durch drahtlose Telegraphie; die Bauernpraktik, das Wetterbüchlein, der hundertjährige Kalender, Falbs Prognosen, sie alle bedeuten Etappen dieser Entwicklung, die uns der Verfasser in seinem ersten Kapitel vorführt. Ein zweites behandelt die Grundlagen der modernen Wettervorhersage, insbesondere die Wetterkarten, in deren Verständnis der Leser eingeführt wird. Dies leitet zu der Organisation der meteorologischen Beobachtungen der Wettertelegraphie und des öffentlichen Wetterdienstes über, sowie zur Herstellung der Wetterkarten und der Praxis der Wettervorhersage auf kurze Zeit. Ein dritter Teil behandelt den Einfluß des Wetters auf das praktische Leben, auf Handel und Industrie, Verkehr und Technik, sowie auf den Menschen selbst, dessen Wohlbefinden in so starkem Maße von dem Wetter bedingt ist.

Der Obstbau in den zwölf Kalendermonaten. Für den praktischen Gebrauch bearbeitet von Otto Nattermüller. Fünfte Auflage neu bearbeitet von E. Lesser, Obstbauwanderlehrer in Kiel. Mit 44 Abbildungen. Verlag von Trowitzsch & Sohn in Frankfurt a. O. Preis gebunden 2 Mk. 50 Pfg.

In klarer Anordnung wird Monat für Monat auseinandergesetzt, was zu tun ist, um durch rationelle Pflege den Bäumen und Sträuchern die höchsten Erträge abzugewinnen. Die Arbeit jedes einzelnen Monats zerfällt wieder in Arbeiten im Obstgarten, Arbeiten in der Baumschule, sowie Arbeiten zur Obstverwertung. Das Buch bildet ein vollständiges Vademecum des Obstzüchters, behandelt alle Obstarten und Obstsorten und wird dem Anfänger ein gewissenhafter Lehrer, dem erfahrenen Obstzüchter ein bequemer Freund werden, der ihn stets daran erinnert, was er zu tun hat, um Erträge und damit Freude von seinem Obste zu haben.

R. Gärtners Erziehung, Schnitt und Kultur der Form- oder Zwergobstbäume. Sechste Auflage. Neu bearbeitet von Großherzogl. Obergärtner C. R. Peicker. Verlag von Trowitzsch & Sohn in Frankfurt a. O. Preis broschiert 1 Mk. 20 Pfg.

Freunden der Formobstzucht ist das Buch zu empfehlen: Reichhaltigkeit, Anschaulichkeit, gediegenes Wissen. Auch die Pfirsich- und andere Steinobstsorten finden Würdigung. Mit Sachkenntnis ist die Sortenauswahl getroffen. Wer mit Aufmerksamkeit die Charakteristik über die erwünschten und über die schlechten Eigenschaften der behandelten Sorten liest, wird aus jedem gut redigierten Baumschulenkatalog das für ihn Beste an Sorten zu unterscheiden und zu wählen wissen.

Anleitung zum Obstbau von F. Rebholz, K. Landeskonsulent für Obst- und Gartenbau. 5. Aufl. Wiesbaden. R. Bechtold & Comp. 3 Mk.

Bei gewissen Büchern genügt schon der Name des Verfassers, um den sicheren Schluß auf etwas Gutes zu gestatten. Zu diesen gehört das vorliegende 239 Seiten starke Buch, das von der Anzucht des Obstbaumes bis zur Obstverwertung alles Nötige unter Berücksichtigung des neuesten Standes darbietet. Mit seinen 224 Abbildungen für Volks- und Schulbüchereien recht wohl zu empfehlen, ebenso aber auch für jeden Gartenbesitzer.

Gisevius, **Erbpacht, Rentengut u. Erbbaurecht.** Verlag Stuttgart, Johannisstr. 10. 40 Pf.

Enthält eine kurze und interessante Schilderung der Bodenrechte verschiedener Völker vom Altertum bis in die Neuzeit. Zugleich mit dieser Schrift, die namentlich auch für Obst- und Beerenobstbautreibende von Bedeutung ist, ging uns die Eingabe des Vereins zur Begründung ländlicher Heimstätten e. V., Zentrale Stuttgart, betr. das Rentengütergesetz, an unsere württ. Volksvertretung gerichtet, zu, in welcher gebeten wird, daß der Inhalt des für Preußen und das benachbarte Hohenzollern allgemein gültigen Rentengütergesetzes vom 27. Juni 1890 nebst der Ergänzung vom 7. Juli 1891 einer eingehenden Durchsicht unterzogen werde, und sodann dieses so äußerst segensreiche Gesetz, gekürzt und angepaßt den jedesmaligen örtlichen Verhältnissen, auch in Württemberg zur Einführung gelange, womöglich unter teilweiser Inanspruchnahme der Staatsdomänen. Solange aber dieses Gesetz noch nicht im Königreich Württemberg zur Einführung gelangt, möge der Staat dem die Eingabe unterbreitenden Vereine, unter ähnlichen Bedingungen, wie sie das Rentengütergesetz vorschreibt, ein in Raten rückzahlbares Darlehen von 30—50 000 Mk als Beihilfe zur Erstellung der geplanten Musteranlagen bewilligen.

Berichte über Landwirtschaft, herausg. vom Reichsamt des Innern. Heft 5. Krankheiten und Beschädigungen der Kulturpflanzen im Jahr 1905. Berlin, Parey. 1 Mk. 50 Pfg. Heft 6. Veranstaltungen zur Förderung des heimischen Obstbaus und der heimischen Obstverwertung. 1 Mk. 70 Pfg. — Berlin, Parey. Äußerst interessante und wertvolle Veröffentlichungen.

IV. Monats-Kalender.

September.

Die Obstverwertung ist eins der allerwichtigsten Kapitel im Obstbau und unsere Mitglieder wissen, wie der Württ. Obstbauverein immer wieder darauf hinweist und allenthalben und jederzeit zu Rat und Tat bereit ist.

Die Verwendung des Obstes ist, wie das in Nr. 7 der Statist. Mitteilungen in interessanter Weise ausgeführt wird, eine verschiedene. Von dem Steinobst kommt ein großer Teil in frischem Zustande zum Konsum; Kirschen werden außerdem in großen Mengen ausgeführt, insbesondere aus den Hauptkirschenbezirken Schorndorf, Cannstatt, Waiblingen, Eßlingen, Nürtingen. Ein Teil des Steinobstes wird auch zur Herstellung von Branntwein (Kirschengeist und Zwetschgenbranntwein), der gesuchter ist als der Frucht- und Kartoffelschnaps, verwendet, besonders in den Schwarzwaldbezirken Calw, Nagold, Freudenstadt, wo die schwarze süße Waldkirsche den bekannten und gesuchten Schwarzwälder Kirschengeist liefert, sowie in den Bezirken Künzelsau und Mergentheim, wo die Verwendung der dort viel gepflanzten Zwetsche zur Branntweinbereitung sehr häufig ist. Eine weitere Benützungsart ist das Dörren, wozu hauptsächlich Zwetschgen verwendet werden. Auch das Kernobst wird vielfach gedörrt und bildet dann einen wertvollen Handelsartikel; das bessere Tafelkernobst wird in frischem Zustande verbraucht und kommt teils sofort nach der Ernte, teils während des Winters und des Frühjahrs auf den Markt. Die hauptsächlichste Verwendung des Kernobstes ist aber diejenige zur Bereitung von Most, dem schwäbischen Nationalgetränke. So sehr ist in Württemberg der Obstmost ein Hauptgetränke geworden, daß der Jahresertrag an Obst nur in vereinzelten Fällen ausreicht, vielmehr, obwohl Württemberg das kernobstreichste Land ist unter den deutschen Staaten, zur Deckung des Bedarfs, wie die folgenden Zahlen zeigen, immer noch eine Zufuhr von auswärts notwendig ist.

Jahresdurchschnitt	Menge des inländischen Kernobstertrages dz	Menge der Einfuhr von Kernobst (nach Abzug der Ausfuhr) dz	in % der Eigenernte
1888/92	1 068 874	399 560	37,4
1893/97	632 457	520 460	82,2
1898/1902	1 291 897	539 860	41,9
1903/1907	691 334	697 229	100,8

Vielfach wird endlich das Obst in seinen sämtlichen Gattungen zur Bereitung von Kompott verwendet. Die neuen Konservierungsapparate (Frischhaltungseinrichtungen) haben wesentlich dazu beigetragen, die Verwertung der verschiedenen Obstarten nach mannigfacher Richtung auszugestalten und in immer weitere Kreise unseres Volkes einzuführen, wobei in erster Linie mitwirkend tätig war, daß der Obstgenuß überhaupt zu unserer Zeit in Aufnahme gekommen ist und in Stadt und Land eine Rolle spielt, von der man noch vor 15—20 Jahren kaum eine Ahnung hatte.

Aus alledem geht hervor, daß unser heimischer Obstbau den Höhepunkt seiner notwendigen Entwicklung noch lange nicht hinter sich hat, sondern diesem erst noch zugeführt werden muß.

Und hierzu mitzuhelfen, ist jeder einzelne berufen. Er braucht nur am richtigen Platz das richtige Obst zu pflanzen, zu pflegen, zu ernten, zu verwerten.

Der September ist nun vor allem der erste Erntemonat. Man lese nach, was das „Württ. Obstbuch" S. 118 über Ernte, Aufbewahrung und Verpackung des Obstes sagt. Auf eins sei besonders aufmerksam gemacht: Obstsorten, welche leicht welken, sind sobald als möglich in den Keller zu bringen, während die übrigen, besonders die mit fettiger Schale versehenen

Äpfel, etwa 14 Tage auf einem Boden oder in einer Kammer möglichst ausgebreitet hinzuschütten sind, ehe sie in dem Keller aufbewahrt werden. In einem uralten Obstbuch heißt es: „Das Obst solle man so balden auf trucken Läger in einem Keller, darzu kein Lufft kommen möge, verordnen, aber in der Thür soll es haben ein Dampffloch, welches bey Tag und Nacht offen sey; außer dessen wird das Obst anfangen zu faulen. Das Obst solle man auch, so offt es von Nöthen, fleißig erklauben, so wird man weit in das Jahr hinein schön Obst haben und erhalten."

Für die kommenden Herbststürme sichert man seine Bäume, indem man die Pfähle genau visitiert und, wenn nötig, ergänzt; ebenso selbstverständlich die Baumbänder. Die fast in allen Teilen des Landes reiche Obsternte machte ein Stützen der schwerbeladenen Äste erforderlich, sollten sie nicht abbrechen; man nehme dasselbe sofort und sorgfältig vor, um sich vor Schaden zu bewahren.

Schwachwüchsige Bäume schneidet man nach der Ernte zurück. Was am Zwergobst derzeit zu tun ist, das erfährt der Leser ebenfalls aus dem „Württ. Obstbuch" (drittes Pinzieren S. 44). Von Erdbeeren kann man noch neue Beete anlegen. Die Stachelbeertriebe kürzen wir um 1/3 ihrer Länge ein. — Im Gemüsegarten schneidet man jetzt die Spitzen der angesetzten Tomaten und des Rosenkohles aus, bindet und behäufelt Kardone, Winterendivien, Stengelsellerie. Man verdünnt die aufgegangene Aussaat von Ackersalat, Karotten, Spinat, Schwarzwurzeln, säet verschiedene Kopfkohlarten als Zuckerhut-, Weiß-, Rotkraut, Radieschen und Wintersalate; pflanzt gegen Ende des Monats Winterkopfsalat und nimmt die Teltower Rüben heraus, wenn das Kraut abgestorben ist. Man räumt die abgetragenen Beeten ab, düngt nach Bedarf und beginnt mit Stürzen. — Im Ziergarten beginnt man mit dem Legen der Blumenzwiebeln und okuliert noch Rosen. Einpflanzung der ins Freie gesetzten Topfgewächse (Fuchsien, Geranien 2c.). Auf die leeren Beete Pensee und Vergißmeinnicht oder andere Frühlingsblüher. Langes Gras überwintert nicht gut, daher immer noch den Rasen schneiden.

V. Schädlings-Kalender.

September.

Vergesset den Frostspanner nicht! Die Zeit kommt zur Anbringung der Klebgürtel. Ob die was helfen? Statt vieler Worte ein Beispiel aus der Erfahrung. Aus der blühendsten Obstbaugegend der Pfalz, wo der Obstbau, besonders die Kirschenzucht, eine Haupteinnahmequelle bildet, aus der Gegend von Weisenheim a. S., Freinsheim, Lambsheim, kam im Frühjahr 1905 die Kunde von großen Raupenfraßschäden an verschiedenen Obstbaumarten, besonders an Kirschbäumen. Eine alsbald vorgenommene Besichtigung stellte fest, daß es sich nicht, wie ängstliche Obstzüchter meinten, um einen neuen Schädling handelte, sondern in der Hauptsache um die altbekannte und leicht zu erkennende Raupe des Frostspanners, die in dortiger Gegend Mairaupe genannt wird. Die Beschädigung der Bäume war in der Tat eine ganz außergewöhnlich starke. Wir sahen die prächtigen Kirschbäume in einem großen Teile der Obstgärten vollständig entblättert, kahlgefressen und mit häßlichen, koterfüllten Gespinsten an den Zweigen dastehen, mitten in der grünen Maiherrlichkeit der so fruchtbaren und wohlgepflegten Felder. Daneben aber prangten in schönstem Blätterschmuck alle diejenigen Bäume, die man rechtzeitig mit einem guten Klebring umgürtet hatte. Das heißt man einen augenscheinlichen Beweis! Unsere Leser wissen, daß es nicht angeht, den Raupenleim — welcher Art er auch sei — unmittelbar auf den Stamm zu streichen. Zwar wird von verschiedenen Leimfabrikanten rühmend hervorgehoben, daß ihr Leim ohne Schaden auf die Rinde aufgetragen werden dürfe. Demgegenüber sei ausdrücklich bemerkt, daß die Rinde unserer Obstbäume ungemein verschieden beschaffen und empfindlich ist. Gewiß können die meisten Leime

ohne Schaden auf die dicke Borke alter Birnbäume gestrichen werden; aber schon Apfelbäume, die bekanntlich ihre alte Borke abschuppen und deshalb meistens eine glatte, dünnere Rinde besitzen, sind empfindlicher, zumal in jugendlichem Alter. Weit größer noch ist die Empfindlichkeit junger Steinobstbäume. Wenn also manche Leime an alten Bäumen ohne Papiergürtel Verwendung finden können, so darf dies nicht verallgemeinert werden und gilt keineswegs für jüngere, glattrindige Stämme. Oft pflegt man die dicke Borke um den Stamm an der Gürtelstelle zu glätten, abzukratzen; in diesem Falle kann selbst ein alter Baum durch den Leim an der glattgekratzten Stelle beschädigt werden. Aber noch aus einem anderen Grunde ist die Verwendung einer Papierunterlage bei allen Bäumen zu empfehlen. Streicht man den Leim direkt auf den Baum, so läßt er sich nur schwer oder gar nicht wieder entfernen und man hat dann das ganze Jahr über häßlich verschmierte Bäume. Verwendet man dagegen eine Papierunterlage, so läßt sich der Leimring entfernen, sobald er seine Schuldigkeit getan hat. Über den Bezug guter Leimringe gibt stets der Anzeigenteil des „Obstbau" Auskunft.

Für Baumwunden ein $2^1/_2$ Jahrhunderte altes Rezept (aus Dümlers „Baum- und Obstgarten" 1664): „Die zur Baumartzney gehörigen Salben oder Leimen wird also gemachet: es wird genommen $^2/_3$ Kühekoth und $^1/_3$ weicher Leimen, diese werden wohl unter einander gemenget und die schadhafften Bäume damit verstrichen. Solche Salben aufzubehalten, daß sie nicht zu hart werde, ist thunlich, daß man an einem schattichten Ort von Brettern eine Truhen in den Wasen mache, dieselbe darein thue, so bleibet sie feucht und linde. — Ein ander Baumsalben: nimm Leimen, Kühekoth, Aschen von einer Laugen, das abgefeilte vom Helffenbein, bey Kammachern: Reh- oder Kühehaar, das Ausgeschnitten von den Pferdhufen. Solches alles zusammen in ein Schaff oder Kasten gethan, und so lang stehen lassen, biß es gleichsam zusammengefaulet; alsdann die ausgeschnittenen Bäume damit bestrichen; wann solche Baumsalbe alt werde, kann sie mit Zusatz des frischen Kühekoths erneuert werden."

Die im Juni—September an Birn-, Kirsch- und Pflaumenbäumen zu beobachtenden Larven der schwarzen Kirschblattwespe werden durch Überstreuen mit Tabakstaub oder Schwefelblüte, auch Kalkstaub vertrieben. Im September verpuppen sich diese Larven im Boden, daher Umgraben des Bodens vor Winter oder im Winter.

Über Vertilgung der Hornisse und Wespen erinnere man sich des im „Obstbau" 1908, Augustheft, S. 124, Gesagten.

Wider die am Obst oft recht lästigen Ameisen gibt das vorhin genannte alte Obstbuch folgenden Rat: „Wider die Ameisen ist gut, daß man die Bäume fleißig umhacke und mit fettem Erdreich umschütte, so können die Ameisen nicht hineinnisteln, scheuen sich auch vor dem neugehackten Erdreich. Wann man eichene Sägspän nimmt, dieselben stark vor einem Regen um den Baum herum wirfft, giebet es alsdann ein schwartzes Wasser, so den Ameisen zuwider ist, deßwegen sie daselbst ihre Wohnungen verlassen und sich anderstwohin begeben."

Noch ein Obstschädling, der Rabe. Wendet sich der Sommer und geht das Obst der Reife zu, dann gesellt sich zu den andern Obstfeinden auch der Rabe. Nicht selten sind die Bäume einer Landstraße völlig besetzt von Raben. Mit wahrer Wollust zerhacken sie die noch nicht zur Reife gelangten Früchte, und kurze Zeit später deckt eine Masse derselben — völlig unbrauchbar — den Boden. Oft mit Recht schiebt man derartige Taten losen Buben in die Schuhe. Selten bedenkt man aber, daß auch jene befiederten Strolche die Urheber gewesen sein könnten, auch wenn sie erst vor den Augen des zürnenden Baumbesitzers den Ort ihres Frevels verlassen. Mehr noch als dem Kernobst ist der Rabe dem Schalenobst zugetan. Oft, doch meistens umsonst, sucht man ihn abzuhalten durch Scheuchen. Doch hier gilt:

Die Falle dem, der hängen bleibt;
Wen's nicht erwischt, der's weiter treibt.

VI. Brief- und Fragekasten.

Frage. Wie bekommt ein aus Süßäpfeln hergestellter Most Haltbarkeit?

Antwort. Man kann bekanntlich dem Most Weinsteinsäure zusetzen, stets aber unter der Voraussetzung, daß die Gärung richtig verlaufen sei. Häufig fehlt es aber an der richtigen Vergärung und dann ist der Most nicht haltbar und kann auch durch Weinsteinsäure nicht haltbar gemacht werden. Im Fall ungenügender Gärung empfiehlt es sich, aus dem Faß eine Gölte voll herauszulassen, diese Menge ziemlich stark zu erwärmen, eine gute Bierhefe (auf den Hektoliter 1 Liter) gut beizumischen und diese Mischung wieder ins Faß zu schütten. — Andere raten auch, auf den Eimer Most, wenn er halb vergoren hat, 1/3 Pfund Salz und auf 3 Eimer eine Handvoll Hopfen zu nehmen. Das soll auch ein gutes Hausmittel gegen zähen Most aus Süßäpfeln sein. Selber haben wir aber hierin keine Erfahrung, da wir unsern Most noch nie rein aus Süßäpfeln gemacht haben und es auch wohlweislich nicht zu tun gedenken.

Frage. Ich habe 2 Pfirsichaprikosenbäumchen, die sehr wenig blühen und tragen, obwohl der Standort geschützt und warm, der Boden wenigstens beim einen sehr gut ist und es an Pflege nicht fehlt. Was mag die Ursache der Unfruchtbarkeit sein? Ist es nicht besser, die Pfirsichaprikosen umzupfropfen? Können sie mit Pfirsichen umgepfropft werden? Mit welcher Sorte und um welche Zeit?

Antwort aus dem Leserkreis an die Schriftleitung erbeten.

Frage. Ich bin Mitglied des „Württ. Obstbauvereins" und erlaube mir die höfliche Anfrage, ob und wo eventuell Einrichtungen zu bekommen sind, um Äpfel und Birnen in rationeller Weise in Scheiben schneiden und dörren zu können. Es schwebt mir dabei das Dürrobst vor, das in sehr schönem Zustande und hübsch in Kistchen verpackt in kolossal großen Quantitäten aus Amerika importiert wird. Bei uns wird ja leider das Obst in der Hauptsache für die Mostbereitung verwendet, obwohl ungeheure Summen für Dörrobst ins Ausland wandern. Ich denke mir Einrichtungen, die nicht nur für große, sondern auch für kleine und kleinste landwirtschaftliche Betriebe geeignet sind und ihre Besitzer in die Lage versetzen, gedörrtes Obst an die Händler verkaufen zu können. Wenn Sie mir Adressen von solchen Fabrikanten einsenden können, wäre ich Ihnen sehr dankbar, andernfalls haben Sie vielleicht die Freundlichkeit, diese Frage im „Obstbau" anzuregen.

Eßlingen. P. D.

Antwort. Wir kennen bis jetzt nur folgende in Betracht kommende Geschäfte: für Schälmaschinen E. Herzog in Reudnitz-Leipzig (Schälmaschine Unikum für Familien 14 Mk.); für Obstschneidemaschinen Gebr. Eberstein in Dresden, Altmarkt 6—8 (Universalschneidmaschine 30 Mk.); für Herddörren Valentin Waas in Geisenheim a. Rh. (Geisenheimer Herddörre 30—40 Mk.) u. Ferd. Rieger, Herd- und Dörrenfabrik, Eßlingen a. N. — Für Angabe weiterer Geschäfte namentlich aus Württemberg wäre die Schriftleitung dankbar.

Frage. Schon seit mehreren Jahren geht das hier folgende Mostbereitungsrezept zur Herbstzeit durch die Blätter:

Um 300 Liter (etwa 1 Eimer) guten haltbaren Most herzustellen, sind nötig:

1. Mindestens 2 Zentner à 50 Kilo Äpfel, oder Äpfel und Birnen gemischt, oder gute Mostbirnen allein. Das Obst ist vor dem Mahlen zu waschen, faule Früchte sind zu entfernen; pro Zentner z. B. 9 Mk. 18 Mk. — Pfg.
2. 25—30 g Tannin . . . . — „ 80 „
3. 120—140 g Weinsäure . . 1 „ 09 „
4. 25 Pfd. Mehlzucker (Raffinade), hiervon 3—5 Pfd. zum Bräunen bestimmt, pro Zentner 22 Mk. 50 Pfg. . . . . 5 „ 62 „
5. ca. 240 Liter Wasser . . . — „ — „
6. Arbeitslohn . . . . . 2 „ 50 „

Kosten für 300 Liter 28 Mk. 32 Pfg.
„ „ 1 „ rund 9 1/2 „

Herstellung.

Das Obst wird fein gemahlen und samt dem Saft in eine Stande gegeben, welche wie die Weinbütten mit einem aufrechten Ablaßzapfen versehen ist, dem Troß wird soviel Wasser zugegeben als er aufnimmt, ein Lattensenkboden auf die Masse gelegt und 2 Tage stehen gelassen. Hierauf wird durch Heben des Zapfens der Saft abgelassen und in das reine Faß gebracht. Der Troß wird wieder mit Wasser gesättigt, nach 2 Tagen abgelassen und ein drittesmal mit Wasser versetzt, nach 2 Tagen kommt der abgelassene und der nun auch auszupressende Saft ebenfalls

in das Faß. Nunmehr wird der Zucker, 20 bis 22 Pfd., in warmem Wasser aufgelöst, zugegeben, das Ganze gemischt, vielleicht auch noch etwas warmes Wasser zugesetzt, bis das Quantum von 300 Liter erreicht und die Temperatur ca. 18° C. beträgt.

Um dem Most eine beliebte Farbe zu geben, werden 3—5 Pfd. Zucker am Feuer in einer Kachel gebräunt und dem Most zugemischt, schließlich Tannin und Weinsäure aufgelöst, zugegossen und gut durcheinander gerührt, wobei zu bemerken ist, daß man bei Verwendung sauren Obstes in beiden etwas sparen kann. Vergären soll der Most bei 16—18° C. Es versteht sich von selbst, daß wenn man mehr als 2 Zentner Obst auf den Eimer verwendet, der Most besser wird und man etwas weniger Zucker braucht.

Stellt man unter Beobachtung der nötigen Reinlichkeit und Sorgfalt seinen Most auf diese erprobte Weise her, so wird man in jeder Hinsicht zufrieden sein, jedenfalls ist diese Methode der Verwendung von Rosinen oder Mostessenzen vorzuziehen. — —

Ich bin nun einer von denen, die gerne sparen und doch zum Vesper einen guten Schluck Most trinken möchten. Auch bin ich einer von denen, die etwas Neues gerne probieren, und so habe ich schon seit Jahren meinen Most nach obigem Rezept gemacht und habe dabei immer einen angenehmen, milden und schmackhaften Most im Haus. — Nun habe ich aber im vorigen Jahr dieses Rezept in ähnlicher Weise für mein Weinfäßchen in Anwendung gebracht, und wer bei mir ein Gläschen Wein trinkt, der lobt denselben. Aber — viel mehr als ein Gläschen darf er nicht trinken, sonst gibt's Kopfweh. Und wenn ich einmal am Sonntag einen ganzen Schoppen davon trinke, so werde ich nicht munter, sondern matt und schläfrig; wenn ich dagegen einen guten Schoppen „Untertürkheimer" trinke, so bekommt er mir recht gut. — Daraus schließe ich mit fast mathematischer Sicherheit, daß mein Wein nicht gesund ist. Wenn aber der Alkohol, welcher aus Hutzucker sich entwickelt hat, im Wein nicht gesund ist, dann kann er auch im Most nicht gesund sein, und dann habe ich mir und den Meinigen schon seit Jahren mit meinem Most, wenn auch im einzelnen wohl ganz wenig, im ganzen aber vielleicht doch schon viel geschadet.

Hierauf zielt meine mir wirklich wichtige Frage:

1. Ist der Alkohol, welcher im Most und Wein ohne Zuckerzusatz enthalten ist, derselbe, wie der durch Zuckerzusatz entstehende Alkohol?

2. Ist nicht der durch Zuckerzusatz entstehende Alkohol für die Nerven noch schädlicher, als man es dem Alkohol des ungezuckerten Obstmostes und Traubenweins nachsagt?

Für Beantwortung dieser Frage, welche gewiß für alle Leser des „Obstbaus" von Interesse wäre, würde ich sehr dankbar sein.

St. G. F. H.

Antwort. Frage 1. Der gewöhnliche Alkohol (Spiritus, Weingeist) wird lediglich auf dem Wege der Gärung zuckerhaltiger Flüssigkeiten gewonnen. Seine Herstellung beruht darauf, daß Zucker durch die Gärung und Fortpflanzung lebender Mikroorganismen (Gärungspilze) in Kohlensäure und Alkohol gespalten wird. Als Nebenprodukte entstehen verschiedene andere Alkohole, so namentlich Amylalkohol (Fuselöl), ferner bilden sich noch Glyzerin, sowie Bernsteinsäure. Bei der Alkoholfabrikation wählt man nun nicht den Zucker direkt, weil er zu teuer wäre, sondern man benützt stärkmehlhaltige Materialien, Kartoffel, Getreide, verzuckert die Stärke durch den Maischprozeß und läßt vergären.

Wenn man nach dem eingesandten Rezept arbeitet, so entsteht einmal durch Gärung Alkohol aus dem in den Äpfeln und Birnen natürlich vorkommenden Zucker, ferner vergärt der in dem Zuckerwasser enthaltene Raffinadezucker mit, wodurch ebenfalls Alkohol gebildet wird.

Aus dem Weinmost bildet sich der Alkohol ebenfalls durch die Gärung des in ihm enthaltenen Fruchtzuckers. Setzt man Rohrzucker, Invertzucker, oder sonst einen Zucker zu, wie er durch die einschlägigen Geschäfte empfohlen wird, so vergärt dieser auch und bildet ebenfalls Alkohol.

Frage 1 beantwortet sich somit aus dem Gesagten dahin, daß der durch die Gärung entstehende Alkohol ganz derselbe ist, gleichgültig ob er aus den in den Früchten natürlich vorkommenden Zuckerarten, oder durch zugesetzten Zucker entstanden ist.

Die Frage 2 erledigt sich durch Beantwortung der Frage 1 von selbst. Die Wirkung des Alkohols muß demnach auch dieselbe sein.

Störende Einflüsse auf die Gesundheit bei dem einen oder andern Getränk werden wohl eher auf die sich bei der Gärung nebenher bildenden höheren Alkohole und Ester (Fuselöle u. dergl.) oder auf Produkte möglicher Nebengärungen zurückzuführen sein.

Solche unreine Gärungen sind von der sonstigen Zusammensetzung der zu vergärenden Materialien und von den verschiedenartigsten Bedingungen abhängig. Dr. Bujard-Stuttgart.

Obsthandel des deutschen Zollgebiets im Jahre 1908.

Warengattung / Länder	Juni	Jan./Juni 1908	Jan./Juni 1907
	dz = 100 kg		
Aepfel.			
Einfuhr (11,44 M.)	4 364	132240	89 200
Zollfrei, tarifmäßig	6	935	4 433
„ (Bedarf f. dtsch. Schiffe)	40	286	327
„ (Rückwaren)	—	1	—
„ (aus bad. Zollausschl.)	—	—	12
Verz. z. roh 2 M. T. 10%	282	62 253	26 016
„ „ „ 3,20 „ „ „	114	36 378	41 495
„ „ „ 5,— „ „ „	3 922	32 300	16 907
„ „ 10 M.	—	87	10
Belgien	1	8 984	5 391
Frankreich	2	249	15 529
Italien	302	55 157	8 120
Niederlande	9	12 608	2 314
Österreich-Ungarn	14	7 110	5 430
Schweiz	2	3 861	3 600
Serbien	—	2	—
Ver. St. v. Amerika	120	31 724	40 726
Ausfuhr (35 M.)	88	2 028	1 984
Dänemark	22	426	472
Österreich-Ungarn	48	380	306
Birnen, Quitten.			
Einfuhr (13,13 M.)	77	2 441	2 244
Zollfrei, tarifmäßig	—	15	289
„ (Bedarf f. dtsch. Schiffe)	—	—	1
Verz. z. roh 2 M. T. 10%	8	163	180
„ „ „ 3,20 „ „ „	40	257	823
„ „ „ 5,— „ „ „	29	2 006	951
Belgien	—	60	8
Frankreich	19	242	358
Italien	21	1 910	1 330
Niederlande	—	54	128
Österreich-Ungarn	17	53	197
Schweiz	2	12	9
Ausfuhr (35 M.)	2	1 020	619
Dänemark	—	69	29
Großbritannien	—	17	17
Österreich-Ungarn	1	13	9
Schweden	—	746	315
Aprikosen, Pfirsiche.			
Einfuhr (41,81 M.)	1 103	1 955	1 352
Zollfrei, tarifmäßig	740	864	828
Verz. z. roh 2 M. T. 15%	363	1 091	524
„ „ 8 M.	—	—	—
Frankreich	594	645	860
Italien	387	1 072	333
Österreich-Ungarn	10	10	7
Ausfuhr (50 M.)	12	12	8
Österreich-Ungarn	9	9	6
Schweiz	2	2	—
Zwetschen.			
Einfuhr (11,43 M.)	—	482	303
Zollfrei, tarifmäßig	—	3	25
Verz. z. roh 2 M. T. 1%	—	479	278
Österreich-Ungarn	—	—	276
Serbien	—	104	—
Ausfuhr (12 M.)	—	1 578	224
Großbritannien	—	1	89
Schweiz	—	—	6
Mirabellen, Reineclauden usw., Mispl.			
Einfuhr (30 M.)	809	1 091	2 112
Zollfrei, tarifmäßig	329	367	640
Verz. z. roh 2 M. T. 3%	480	724	1 472
Frankreich	3	3	7
Italien	785	837	2 084
Niederlande	—	43	—
Österreich-Ungarn	13	42	7
Ausfuhr (30 M.)	7	7	53
Großbritannien	—	—	—
Schweiz	1	1	—
Kirschen, Weichseln.			
Einfuhr (30 M.)	31 623	39 044	38 263
Zollfrei, tarifmäßig	47	56	163
„ (aus bad. Zollausschl.)	—	—	—
Verz. z. roh 1 M. T. 6%	31 576	38 988	38 100
Frankreich	3 679	4 392	7 965
Italien	23 438	30 115	26 989
Niederlande	3 340	3 340	1 993
Ausfuhr (28 M.)	3 018	3 188	1 339
Großbritannien	11	11	96
Schweiz	2 043	2 044	748
Erdbeeren.			
Einfuhr (25,02 M.)	7 394	9 394	5 911
Zollfrei, tarifmäßig	6	8	12
Verzollt zu 10 M.	7 388	9 386	5 899
Frankreich	2 185	3 937	4 200
Niederlande	5 006	5 115	1 303
Ausfuhr (30 M.)	284	284	88
Dänemark	16	16	12
Schweiz	257	257	69
Him-, Johannis-, Stachel-, Heidel-, Preiselbeeren usw.			
Einfuhr (30,42 M.)	5 392	8 881	9 784
Zollfrei, tarifmäßig	5 392	8 880	9 770
Verz. z. roh 5 M. T. 8%	—	1	14
Italien	9	505	1 441
Niederlande	3 305	3 316	5 048
Österreich-Ungarn	1 778	2 603	2 811
Rußland in Europa	39	204	188
Finnland	—	251	—
Schweden	217	1 926	242
Ausfuhr (30 M.)	915	1 066	539
Großbritannien	742	745	287
Schweiz	78	79	32

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 I, Stuttgart,

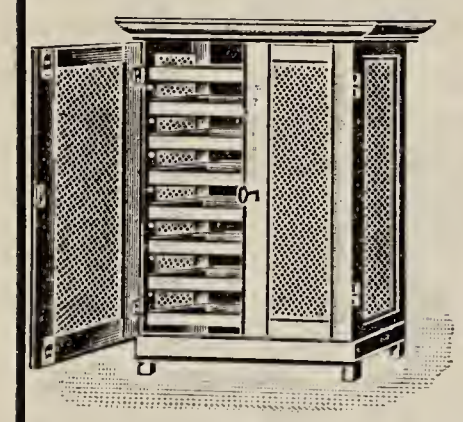
sie hat

Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 1/2 9—12 Uhr vorm. und 1 1/2—4 Uhr nachmittags.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.

Vom Guten das Beste!



Verschliessbare

im Gebrauch bewährte, m. verzinktem Drahtgewebe versehene

Obstschränke

liefert in solider Ausführung

Conrad Blind, Drahtwarenfabrik

Reutlingen (Württ.).

Dörrschuben, Drahtgeflechte und -Gewebe billigst.

Prospekte mit zahlreichen Anerkennungen gratis und franko! [47

H. Schmidt

J. Fremd's Nachfolger

Obst- und Gehölzbaumschulen

Vaihingen a. F.

b. Stuttgart.

Telephon Nr. 26.

Von Lieferungen in **Obst- u. Alleebäumen, Ziersträuchern u. Koniferen** sowie **Anlegen von Obstgärten** halte ich mich bestens empfohlen. [9

Garantiert für gute Bewurzelung und Sortenechtheit.

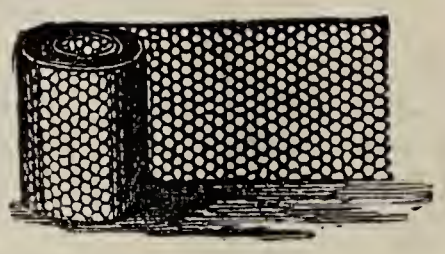
Katalog gratis und franko.

Obstbaumschulen Albeck OA. Ulm.

Apfel- und Birnhochstämme, Halbhochstämme, Pyramiden, Spaliere, senkrechte und wagrechte **Cordon, Zwetschen, Reineclauden, Kirschen u. Weichseln, Beerenobst** empfiehlt in bekannt guten Sorten [20

Balth. Scheerer, Baumwart.

Verz. Drahtgeflecht



1 Rolle 50 □m von *M.* 6.— an empfiehlt und versendet Preisliste [6

L. B. Guberan,

Göppingen.

Für Vereine

zum Verkauf an Ausstellungen 2c. haben wir noch eine größere Partie **Obstpostkarten** mit den 12 zur allgemeinen Anpflanzung empfehlenswertesten Obstsorten zur Verfügung, und empfehlen dieselben, **um die Kenntnis dieser Sorten zu verallgemeinern,** den tit. **Vereinen 2c.** zur Abnahme. **Preis bei 10 Serien (à 12 Stück) 25 Pfg. pro Serie, portofrei.** Bestellungen nimmt der **Vereinsschriftführer** gerne entgegen. Weniger als 10 Serien werden nicht abgegeben.

Wider's Brumata-Leim

Seit 1888 bewährt.

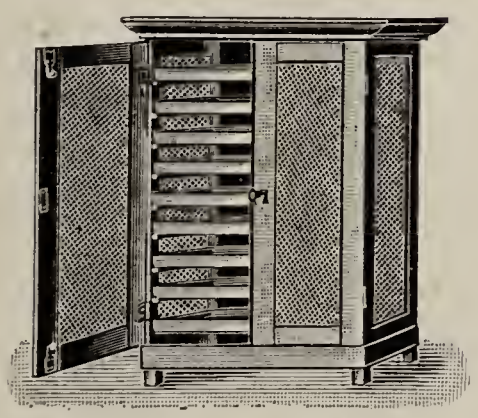
Verbrauch 1907: Brumata-Leim und Oelpapier für ca. dreimalhunderttausend Obstbäume. 1 Baumband mit Wider's Brumata-Leim berechnet sich je nach Quantum auf $2^1/_2$ bis 5 Pfennige.

Aufträge zeitig erbeten. [42

F. A. WIDER, STUTTGART.

Chemische Fabrik für Tinten und Wachspräparate.

[18



Verschließbare Obst- und Gemüse-Schränke

Obstständer, Obstleitern

fertigt in schönster Ausführung billigst [38

Phil. Wörner, Holzwfbk., Fornsbach Württ.

Preisliste gratis und franko.

Erdbeerpflanzen.

Laxtons Noble, Kaiser Wilhelm, König Albert Walluff, per 100 St. pikiert 2,50 Mk., unpik. 2 Mk

Deutsch Evern, Meteor, Kaiser Nikolaus, Luise Gauthier, Späte von Leopoldshall, Ananas und Perplex, letztere 2mal tragend, per 100 St. pikiert 3 Mk., unpik. 2,50 Mk. Empfiehlt geg. Nachnahme

Wilhelm Heermann, Baumwart.

Cannstatt, Burgstraße 44. [43

NB. Es kommen nur starke gut bewurzelte Pflanzen unter Garantie für Sortenechtheit zum Versand.

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13

Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.

W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardspl.

Gottfried Geiger,

Ravensburg, am Bahnhof [46

empfiehlt erstklassige **Hochstämme, Pyramiden, Palmetten, Kordons** von Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Zwetschen und Walnüsse; **Beerenobst, Erdbeeren, Rosenwildlinge** sowie **Hochstamm- und niedere Rosen.** Preis- u. Sortenliste zu Diensten.

Ueber 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Preise billigst!

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume, 1jähr. Veredl.** in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

3jähriger Apfelbuschbaum „Lord Großvenor".

2–3jährige Apfelbuschbäume auf Doucin

in den ertragreichsten Sorten, als: [12

Cellini, Charlamowsky, Deans Codlin, Ernst Bosch, Fiesers Erstling, Freiherr von Berlepsch, Goldparmäne, Grahams Kgl. Jubiläumsapfel, Großherzog Friedr. v. Baden, Hawthorndenapfel, Kaiser Wilhelm, Lord Großvenor, Lord Suffield, Mauks Codlin, Minister von Hammerstein, Peasgods Goldrenette, Schöner von Boskoop, Transparentapfel von Croncels, Weißer Klarapfel, Aderslebener Calvill, Stachel- u. Johannisbeerhochst., großfrücht. Sorten, empfiehlt billigst

Karl Mauk, Baumschulen, Heilbronn a. N.

Flory-Bast

in Rollen

zum Okulieren, Formieren, Anbinden, im Treibhaus und im Freien. Zart und schmiegsam, spleißbar, ordentlich, hygienisch sparsam.

Probe zu Diensten.

50 m	lang,	6 mm	breit	Mk.	—.35.
100 „	„	6 „	„	„	—.65.
250 „	„	6 „	„	„	1.60.

Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel

Nackenheim am Rhein. [1b

G. Seible, Stuttgart,

Silberburgstrasse 135.

Werkzeuge u. Geräte für Obst-, Wein- und Gartenbau.

„Löwe"-Gussstahlspaten

mit Verstärkungshülse

als bester Spaten von hervorragenden Fachmännern anerkannt.

Baumsägen, Rindenbürsten, Erdbohrer, Baumwachspfannen, Baumkratzer, Pfropfmesser, Raupenscheren, Raupenfackeln, Beile, Aexte, Schaufeln, Hacken etc. in allen Formen. [3

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Eußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Schacht's **Obstbaum-Karbolineum**

Marke A für unbelaubte Bäume; Marke B für belaubte Bäume, Weinreben 2c.
3 Kilo-Blechflasche Mk. 1.80., 5 Kilo-Blechflasche Mk. 2.50., 10 Kilo-Blechflasche Mk. 4.50.

Sämtliche Düngemittel für Garten und Feld

als: **Peru-Guano, Chilisalpeter, Hornmehl, Hornspäne, Superphosphate, Thomasmehl, Knochenmehl, Kalisuperphosphat, Kainit, Kalisalze, Ammoniak, Heurecka, Prof. Wagners Pflanzennährsalze etc.**
jedes Quantum, in Originalsäcken und im Anbruch zu billigsten Preisen.
Prima holländischen Torfmull in Ballen und im Anbruch.
Heufelder Kupfersoda, Kreosolseifen-Erdöl „Halali", Unkrauttod für Getreidefelder. Raupenfackeln, Gartenspritzen, Schwefelapparate etc.
Versand ab hier unter Nachnahme. [16

Albert Schöck, Stuttgart.

Sophienstr. 14, Ecke Gerberstraße. **Telephon 2811.**

Regenflure schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" M. 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, M. 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", M. 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", M. 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", M. 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Obstzüchter Deutschlands!

vereinigt euch zum
Kampfe gegen die Obstmade und den Apfelblütenstecher
durch Verwendung des
Insektenfanggürtels „Einfach" D.R.G.M.

Jetzt beste Zeit zum Anlegen. Erhältlich in allen ersten Samenhandlungen.
Preis in Rollen von 30 m 15 Pfg. pro Meter. 2 Rollen = 1 Postpaket.
Beschreib. kostenlos, Vereine erhalten Rabatt.

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [1

Erstklassiges Material.

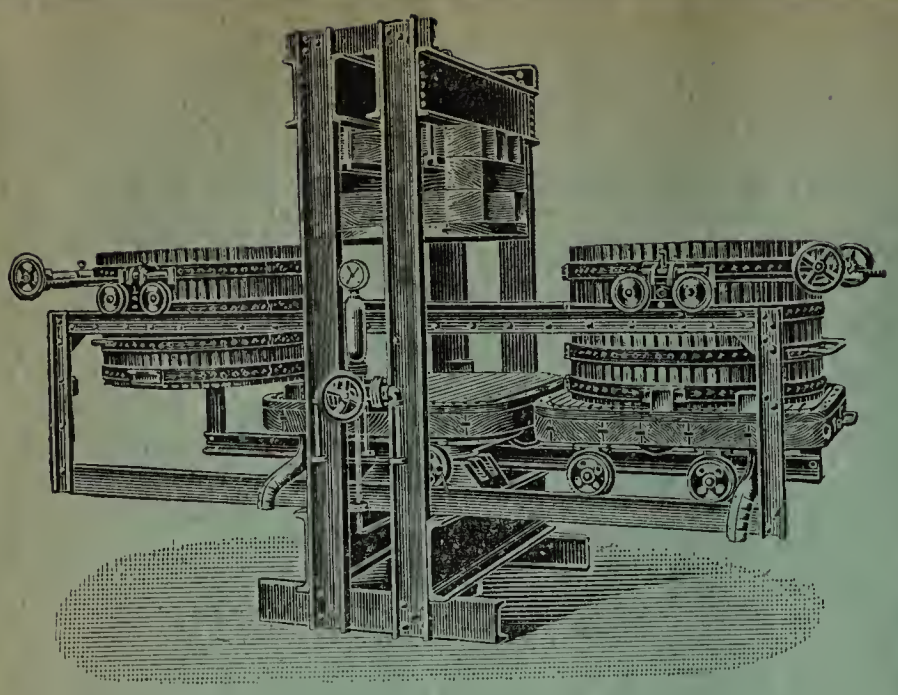
Solideste Konstruktion.

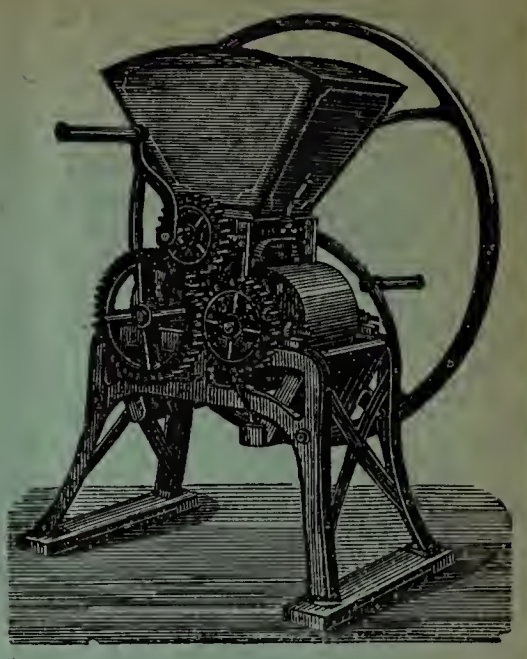
Kennzeichen die **Holder-Spritzen**

Unser neuer Katalog über alle Arten Spritzen u. Geräte für Obst-, Wein- u. Gartenbau ist erschienen. Reich illustriert. Zusendung erfolgt bei Bezugnahme auf diese Zeitung gratis u. franko.

Gebr. Holder, Metzingen
(Württ.), Maschinenfabrik. [24

Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

Obst-, Wein- und Beerenpressen

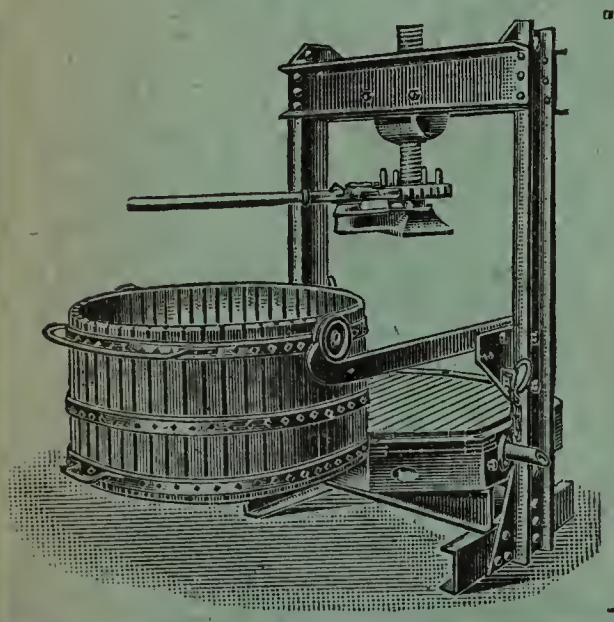
D.R.-Patent No. 113834.

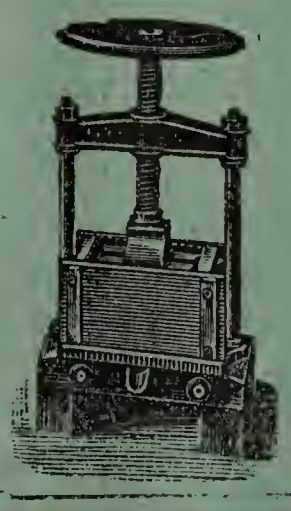
Obst- und Beerenmühlen

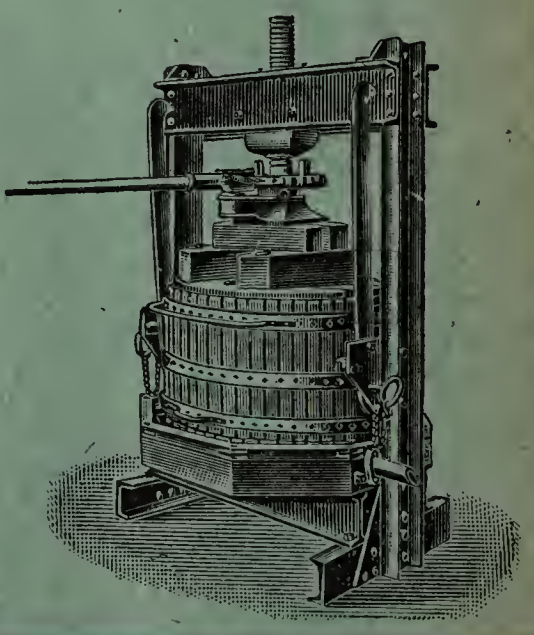
Mostpumpen

transportabel und fahrbar.

Telephon No. 3.







Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei

XXVIII. Jahrgang. № 10. Oktober 1908.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Nachruf. — I. Praktischer Obstbau: Zur Obstaufbewahrung. Über Obstmostbereitung. — II. Vereins-Angelegenheiten: Große internat. Gartenbauausstellung. Prämiierung. Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft. Neueingetret. Obstbauvereine. — III. Monats-Kalender: Oktober. — IV. Schädlings-Kalender: Oktober. — V. Brief- und Fragekasten. — VI. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den „Der Obstbau“ (Auflage 3200) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10 %, bei 12maliger Aufnahme 25 % Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1908.

Schacht's **Obstbaum-Karbolineum**

Marke A für unbelaubte Bäume; Marke B für belaubte Bäume, Weinreben 2c.
3 Kilo-Blechflasche Mk. 1.80., 5 Kilo-Blechflasche Mk. 2.50., 10 Kilo-Blechflasche Mk. 4.50.

Sämtliche Düngemittel für Garten und Feld

als: **Peru-Guano, Chilisalpeter, Hornmehl, Hornspäne, Superphosphate, Thomasmehl, Knochenmehl, Kalisuperphosphat, Kainit, Kalisalze, Ammoniak, Heurecka, Prof. Wagners Pflanzennährsalze etc.**
jedes Quantum, in Originalsäcken und im Anbruch zu billigsten Preisen.
Prima holländischen Torfmull in Ballen und im Anbruch.
Heufelder Kupfersoda, Kreosolseifen-Erdöl „Halali", Unkrauttod für Getreidefelder. Raupenfackeln, Gartenspritzen, Schwefelapparate etc.
Versand ab hier unter Nachnahme. [16

Albert Schöck, Stuttgart.

Sophienstr. 14, Ecke Gerberstraße. **Telephon 2811.**

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" M. 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, M. 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", M. 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", M. 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", M. 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,

Rotebühlstraße 8.

Allerbesten

Lauril-Raupenleim

1 kg	Dosen		Mk.	—.90
5 „	Henkeleimer		„	3.50
12 „	„		„	6.75
25 „	„		„	12.50
ca. 50 „	Fass	p. 100 kg	„	44.—
„ 100 „	„		„	42.—
„ 180 „	„		„	36.—

Unterlagepapier, dunkelgrün, fett- und wasserdicht;
Rollen von 40 m Länge: 10 cm breit Mk. 1.—, 15 cm breit Mk. 1.50, 20 cm breit Mk. 1.90.
Vereinen Rabatt!

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.

Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [1

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart Werkzeugfabrikanten Torstr. 13

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- und Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer, verstellbare Gartenleitern etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, verstellbare Wegeschippen, Rechen (auch verstellbare), **Grab- oder Wiesenhauen, Gartenwalzen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.** [4

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise.
Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Alb. Gminder,

Baumschulen und Landschaftsgärtnerei

REUTLINGEN [48

empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel- und Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Almen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien u. Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden u. Alpinen** 2c.

Katalog gratis und franko.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 10. Stuttgart, Oktober. **1908.**

Unser langjähriger Vertrauensmann des I. Gauverbands

Herr Schultheiß und Baumschulenbesitzer Roll

in Amlishagen ist am 8. September d. J. im Alter von 62 Jahren gestorben, nachdem ihm im letzten Frühjahr infolge einer Operation ein Fuß hatte abgenommen werden müssen.

Der Verstorbene gehörte zu dem allmählich dünner und lichter werdenden Kreis der ersten Mitglieder unseres Vereins und hat seine bewährten Kräfte all diese Jahre her stets gerne dem Verein zur Verfügung gestellt. Er war seit vielen Jahren staatlicher Sachverständiger für Obstbau in Württemberg. Unter seiner Leitung fanden seit 27 Jahren Obstbaukurse in Amlishagen statt und viele junge Leute haben dort ihre Fachausbildung durch ihn erhalten. Seit September 1874 bekleidete er die Stelle eines Ortsvorstehers in seiner Heimatgemeinde. Außerdem war er vieljähriges Ausschußmitglied des landwirtschaftl. Vereins und der verdienstvolle Vorstand des Bezirksobstbauvereins.

Ein biederer, verständiger und kenntnisreicher Mann, dem wir stets ein ehrendes Andenken bewahren wollen! An seinem Grab ließ der Ausschuß des Württembergischen Obstbauvereins den wohlverdienten Lorbeerkranz niederlegen.

I. Praktischer Obstbau.

Zur Obstaufbewahrung.

Dem Aufsatz „Über Obstaufbewahrungsräume" („Obstbau" Nr. 8, August 1908, S. 113 ff.) lassen wir als Ergänzung das nachfolgende einschlägige Kapitel folgen, das wir mit Erlaubnis des Verlags dem soeben erschienenen Werk von Goethe, Obstverwertung unserer Tage*), entnommen haben.

*) Die Obstverwertung unserer Tage. Von Rudolph Goethe, Kgl. Landesökonomierat und früherem Direktor der Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- u. Gartenbau in Geisenheim a. Rh. Dritte Auflage. Mit 141 Abb. Preis brosch. 3 Mk. Wiesbaden, Verlag von Rud. Bechthold u. Comp. Ein treuer Ratgeber z. B. den Obstzüchtern bei dem Ernten, Verpacken und Aufbewahren der Früchte, den Besitzern von Obstdörren in der Herstellung von schönem Trockenobst, den Obstweinfabrikanten in der Bereitung guter Weine usw. Der Name des Verfassers spricht allein schon für den hohen Wert des Buchs. Da man in neuerer Zeit der Obstverwertung größere Aufmerksamkeit entgegenbringt, so brauchen wir wohl nicht die Forderung: „Kaufet dieses gediegene Buch und studiert es!" erst zu begründen. Studiert es aber nicht allein selbst, sondern gebet es auch euren Hausfrauen und erwachsenen Töchtern zum Lesen. Eignet sich wegen der Behandlung aller auf dem Gebiete der Obstverwertung vorkommenden Fragen und wegen seiner klaren und leichtverständlichen Auffassung vorzüglich als Lehrbuch in landwirtschaftlichen Schulen.

Die Luft und ihr Feuchtigkeitsgehalt.

Reine Luft ist in den Aufbewahrungsräumen nötig, weil dumpfe Luft die Entwicklung der Fäulnispilze begünstigt und das Teigwerden der Birnen sowie das von innen heraus Morschwerden der Äpfel befördert. Deshalb müssen die Obstlager mit Lüftungsvorrichtungen versehen sein. Man sollte aber nur dann lüften, wenn innere und äußere Temperatur übereinstimmen. Üble und starke Gerüche in der Nähe machen einen Raum zur Aufbewahrung von Obst gänzlich unbrauchbar, denn die Früchte nehmen dergleichen

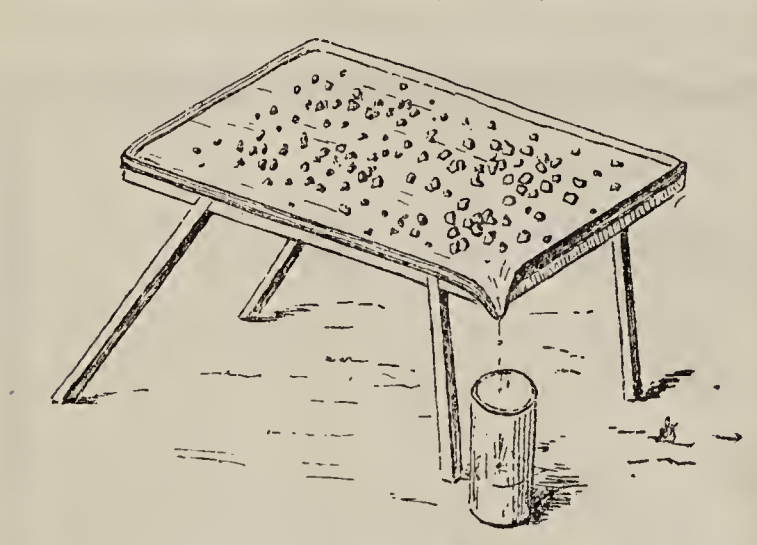


Abb. 1. Chlorkalcium-Gestell.

vermöge ihrer Wachshaut auf und erhalten dadurch einen mehr oder weniger störenden Beigeschmack.

Soll sich das Obst in einem Raume gut halten, so muß der Feuchtigkeitsgehalt der Luft bestimmten Anforderungen entsprechen. Allzufeuchte Luft begünstigt die Entwicklung der Schimmelpilze, wenn die Temperatur eine hohe ist. In trockener Luft welkt das Obst und verliert dadurch an Verkaufswert. Nach den seitherigen, im Obsthause der Königl. Lehranstalt zu Geisenheim a. Rh. gemachten Erfahrungen ist eine größere Feuchtigkeit weniger schädlich, als größere Trockenheit und es scheint, als ob sich das Obst bei etwa 70° des Lambrechtschen Feuchtigkeitsmessers (Hygrometer) am besten konserviert. In Meran hält man noch größere Luftfeuchtigkeit für möglich, wenn rechtzeitiges und öfteres Schwefeln damit verbunden wird.

Nach J. Wortmann wird die nachteilige Stippenbildung — Entstehung brauner, pelziger, bitter schmeckender Flecken unter der Oberhaut der Früchte — durch Aufbewahrung in einem Raume vermieden, dessen Luft reichlich Feuchtigkeit besitzt. Indessen wird hierbei der Jahrgang insofern eine Rolle spielen, als in trockenem Sommer gewachsenes Obst, weil wasserärmer, einen höheren Feuchtigkeitsgehalt der Luft des Obstraumes vertragen kann, als das in einem nassen Sommer gewachsene. Dasselbe trifft für berostete Früchte zu, die bekanntlich infolge stärkerer Wasserverdunstung leichter welken, als nicht berostete, zumal wenn sie trocken aufbewahrt werden. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit, den Feuchtigkeitsgehalt der Luft im Aufbewahrungsraume mittels des gedachten Instrumentes zu regeln. Macht sich ein Übermaß von Feuchtigkeit bemerklich, so muß durch Auflegen von ungereinigtem Chlorkalcium auf ein niedriges, schräges und mit Ablauf versehenes Gestell (Abb. 1) oder durch Lüften bei trockener Witterung geholfen werden; fehlt es an Feuchtigkeit, so stellt man breite, flache Gefäße mit Wasser auf. Das Chlorkalcium besitzt in hohem Grade die Fähigkeit, Feuchtigkeit aus der Luft aufzunehmen. Wenn man es jeweilig gut trocknet, kann man es längere Zeit hindurch gebrauchen. Trockene Luft wird auch in kurzer Zeit durch Besprengen des Bodens feuchter.

Licht.

Ganz allgemein hat man die Erfahrung gemacht, daß sich das Obst im Dunkeln besser hält, als wenn es belichtet ist. Um in den Lagerräumen arbeiten zu können, benutze man tunlichst elektrisches Licht; auf Fenster kann man dann ganz verzichten.

Lagerräume, Obsthäuser.

Treffen die in vorstehenden Absätzen gestellten Bedingungen zu, so kann ein jeder Raum, möge er heißen wie er wolle und sich unter oder über der Erde befinden, vorteilhaft zur Obstbaufbewahrung benützt werden. So dienen Keller, Kammern, Remisen und Zimmer aller Art zu diesem Zwecke oder können durch einfache Änderungen dazu umgewandelt werden. Da, wo alljährlich größere Massen von Obst zum Selbstgebrauche zur Aufbewahrung gelangen oder wo der Verkauf von Tafelobst gewerbsmäßig betrieben wird, um daraus möglichsten Nutzen zu erzielen, emp-

fiehlt es sich, besondere Obstlagerhäuser zu errichten. Bei ihrer Erbauung muß vor allem für möglichst gleichmäßige Temperatur gesorgt werden, die man erzielt, wenn man die Wände und das

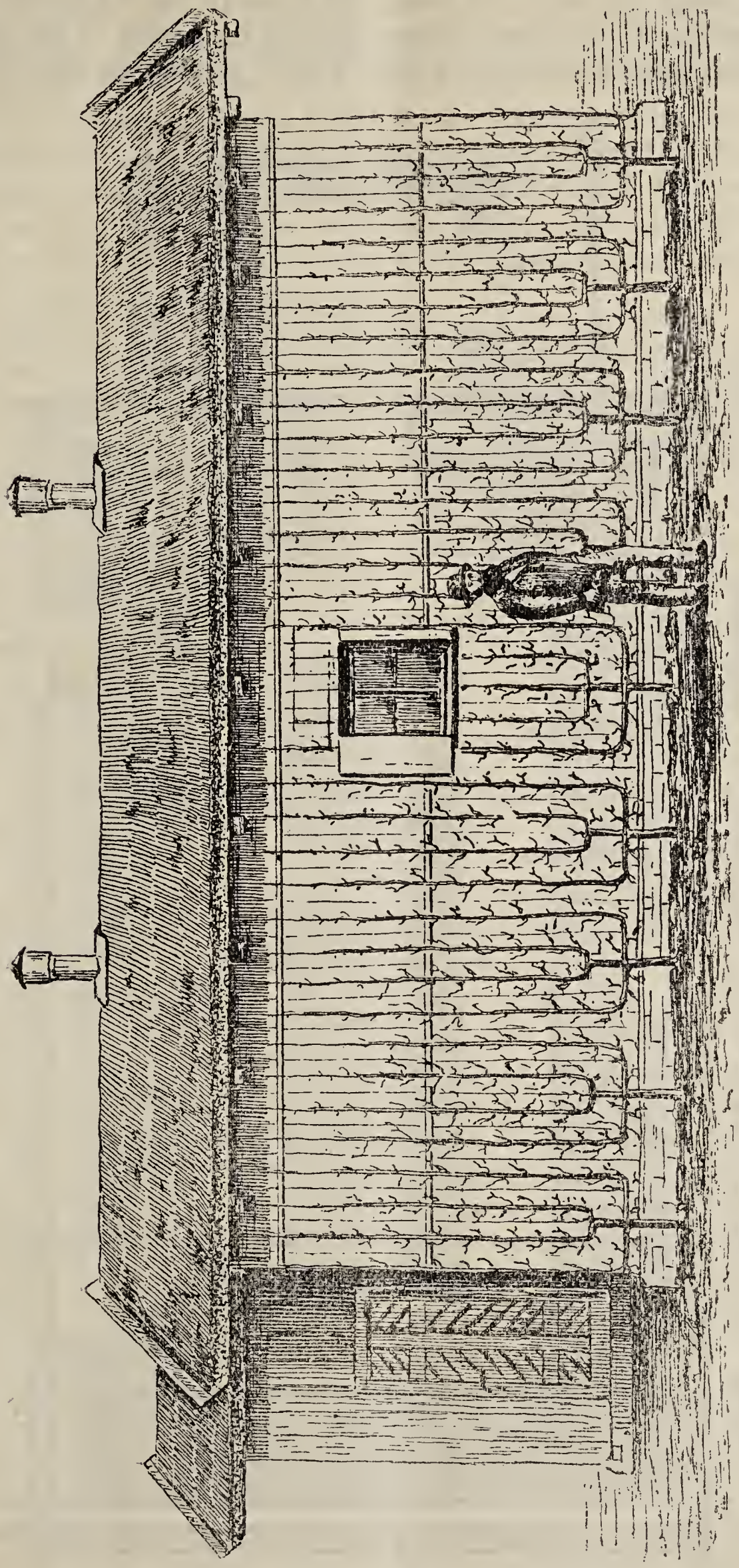


Abb. 2. Obsthaus der Königl. Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rh.

Dach aus schlechten Wärmeleitern herstellt. Die Wandungen des in Abb. 2 und 3 vorgeführten Obsthauses der Königl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim wurden seinerzeit nach amerikanischem Vorbilde aus vier Bretterwänden erbaut, die mit ihren Zwischenräumen einen Durchmesser von 40 cm haben. Der Raum zwischen der äußersten und der nächstfolgenden Bretterwand ist mit Stroh ausgefüllt, der zweite Zwischenraum blieb frei und im dritten

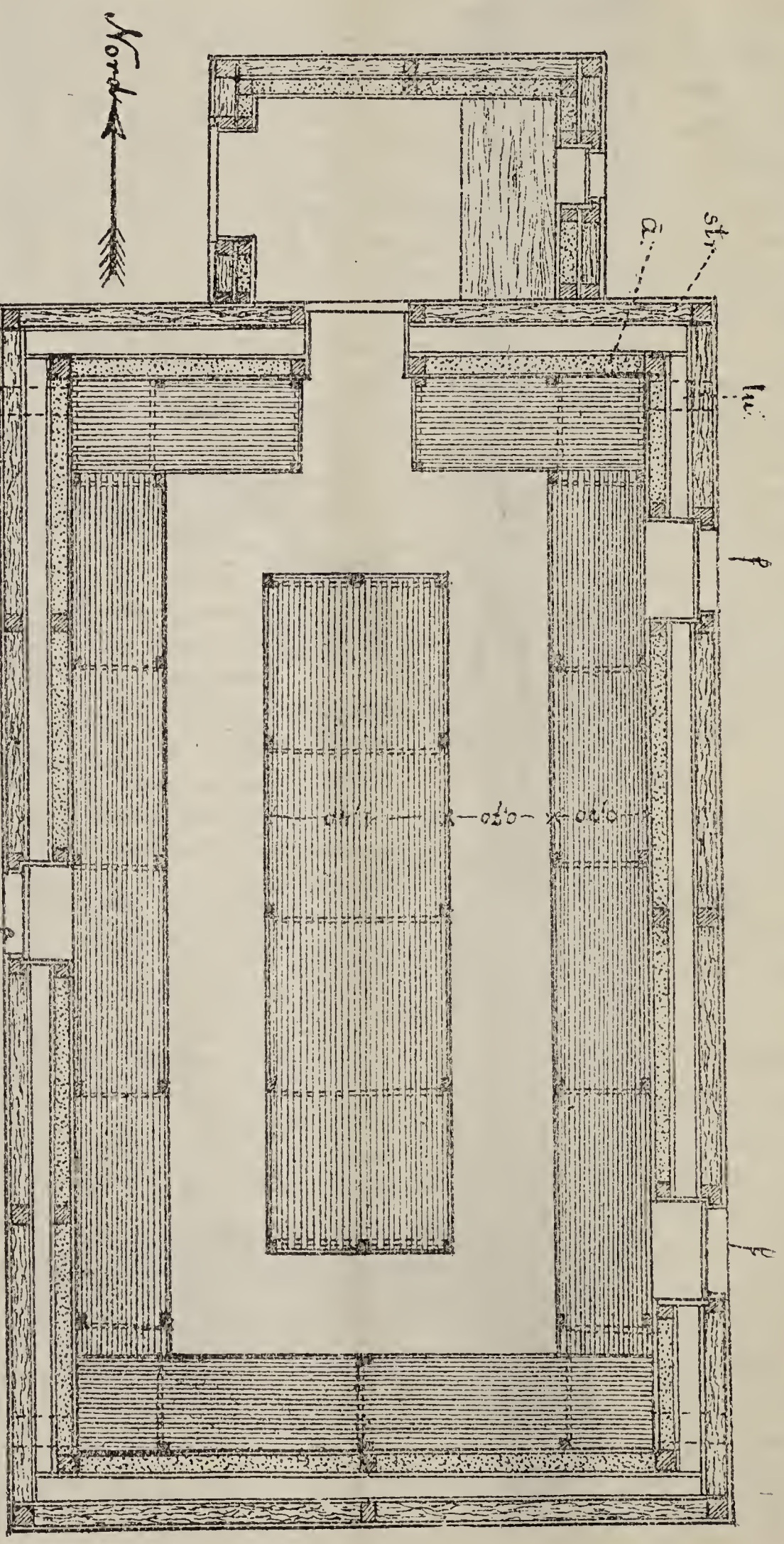


Abb. 3. Grundriß des Obsthauses. Erläuterung der Zeichen: *a* Achse, *str* Stroh, *lu* Lüftungskanäle, *p* Pfeiler.

befindet sich Asche. Die ganze Wandung ist demnach aus schlechten Wärmeleitern hergestellt, welcher Umstand in Verbindung mit dem Strohdach die Erhaltung einer niedrigen gleichmäßigen Temperatur ermöglicht und bis zu einem gewissen Grade gegen das Eindringen des Frostes schützt. Nach den seitherigen Beobachtungen hält sich das Obsthaus gut, nur schützen die Zwischenfüllungen nicht genug gegen große Kälte. Darum dürfte die französische, allerdings viel kostspieligere Art der Errichtung der Wände den Vorzug verdienen, nach welcher eine Mauer von 50 cm Dicke den Abschluß nach außen bildet; nach innen folgen zwei dünne Wände aus hohlen Backsteinen von 12 cm Dicke, zwischen denen und der Außenmauer 15 cm breite Räume bleiben, von welchen der äußere nur Luft führt, während der innere mit Korkmehl gefüllt ist (Abb. 4). Dieses letztere Material würde man bei uns wohl durch Torfmull ersetzen können. In die Wandungen sind mehrere, an verschiedenen Seiten befindliche Leitungskanäle dicht über dem Boden vorzusehen, die mit Drahtgittern gegen das Eindringen von Mäusen und Ratten zu schützen sind und mit Klappen dicht geschlossen werden können. Fensteröffnungen erscheinen bei Anbringung von elektrischem Licht überflüssig.

Das Dach ist doppelseitig aus Stroh auf Bretterunterlage herzustellen; in Frankreich deckt man es außerdem noch mit Ziegeln ab. Als ebenso zweckmäßig dürfte sich eine Bedachung aus Holzzement erweisen, die noch den Vorzug besitzt, daß der Innenraum besser ausgenützt werden kann. Im Dache sind mindestens zwei Ventilationsröhren oder -Schachte anzubringen, die mit von innen und unten zu öffnenden und schließenden Klappen versehen sein müssen. Bei gleichzeitiger Öffnung dieser Röhren und der Lüftungskanäle am Boden läßt sich die Luft im Innern in sehr kurzer Zeit erneuern.

Der Boden ist zu zementieren und mit Ablauf zu versehen, damit er, um die größte Reinlichkeit durchzuführen, jederzeit abgespült werden kann. Die Eingangstüre zum Aufbewahrungsraume ist durch einen Vorbau zu schützen, der als Packraum dient und seinerseits durch eine Doppeltür zugängig gemacht ist (s. Abb. 3), welche nicht nach Süden gerichtet sein darf.

Abb. 5 gibt einen Aufriß des Geisenheimer Obsthauses und damit einen Blick in die innere Einrichtung, die so gedacht ist, daß das Obst auf den festen Tabletten der Gestelle lagert. Diese Tabletten sind 70 cm tief und 40 cm voneinander entfernt; die Böden wurden aus Lättchen gefertigt, welche mit Zwischenräumen von 2 cm aufgenagelt sind. Der zwischen den Ge-

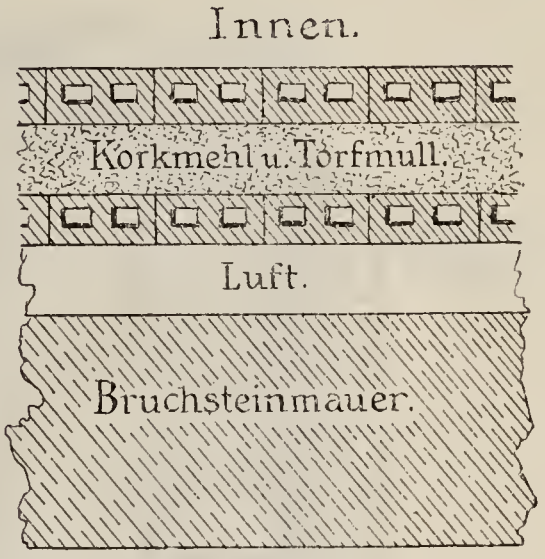


Abb. 4. **Obsthauswand-Querschnitt** (nach Durand).

stellen laufende Weg ist 70 cm breit und ist mit Backsteinen gepflastert; zum Arbeiten auf den oberen Tabletten dient eine mit Tritten versehene Doppelleiter. Sämtliche Tabletten besitzen eine Fläche von 155 qm, auf welche bei einfacher Schichtung ca. 80—100 Ztr. Kernobst gelagert werden können. Der Meterzentner Äpfel hält 800—1000 Früchte, die bei einfacher Lagerung einen Raum von 3,50—4 qm Fläche einnehmen, mithin auf den Quadratmeter etwa 25 Kilo gehen. Der Meterzentner Birnen hält 360 bis 400 Stück, die 2,70 qm Fläche beanspruchen, so daß der Quadratmeter etwa 40 Kilo Früchte faßt. Festfleischiges, spätreifendes Obst verträgt unbedenklich doppelte und mehrfache Lagerung, nur daß dadurch das Nachsehen der Früchte erschwert wird.

Die Tabletten werden neuerdings vielfach für sich angefertigt und dadurch beweglich gemacht. Man kann sie beim Nachsehen des Obstes herausziehen, was die Arbeit sehr erleichtert; ja man kann auch, wenn der Lagerraum sich inmitten der Pflanzungen befindet, das Obst gleich

in die Tabletten pflücken und darin transportieren, was eine Ersparnis an Zeit und an mehrfachem Umlegen bedeutet. Allerdings verteuert sich dadurch die Einrichtung eines Lagerraumes nicht unwesentlich, da die festen Tabletten billiger herzustellen sind.

In Steiermark und in der Schweiz ist es da und dort üblich, das Obst in Kisten, die in der Größe genau den Gestellen des Lagerraums angepaßt sind, zu pflücken, dahin zu transportieren und sie dann der besseren Übersicht wegen mit einem Vermerke des Inhaltes in Sorte und Menge auf den Gestellen so aufzubauen, daß abwechselnd immer an einer Seite eine schmale Lücke bleibt, durch welche die Luft in den Kisten zirkulieren kann (Abb. 6). So läßt man sie bis

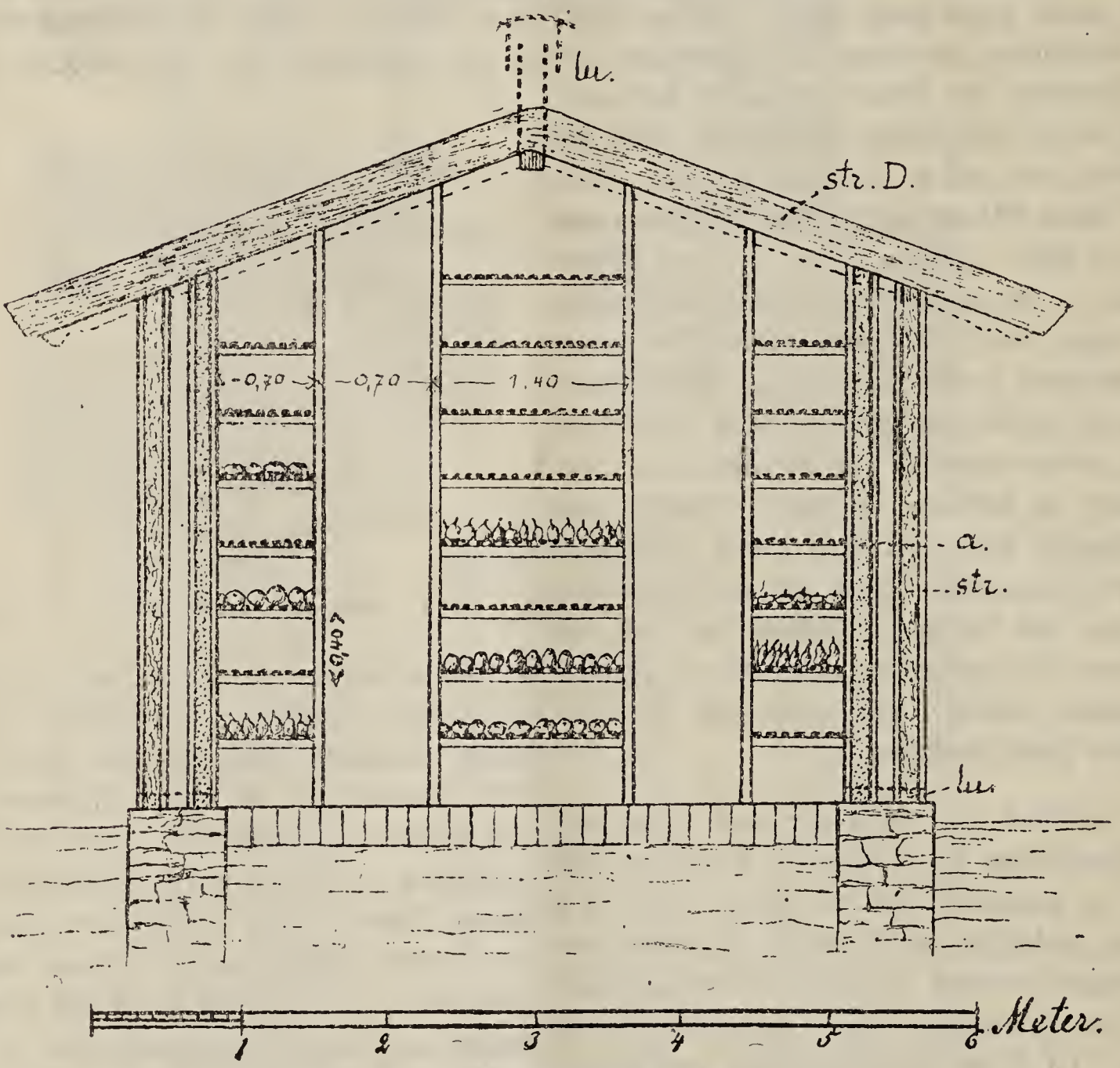


Abb. 5. **Aufriß des Obsthauses.**
Erläuterung der Zeichen; *lu* Lüftungskanäle und -Röhren, *str* Stroh, *a* Asche, *str. D* Strohdach.

zum Versande stehen und arbeitet sie dann auf; übrig bleibendes Obst kommt wieder lose und ohne Verpackungsmaterial in Kisten und wird darin bis zum Bedürfnisfalle aufbewahrt. Selbstverständlich läßt sich dieses Verfahren nur dann durchführen, wenn schon beim Pflücken jede irgendwie beschädigte Frucht beiseite gelegt wird und wenn der Transport in den Lagerraum mit der größten Sorgfalt erfolgt, damit keinerlei Druckflecken entstehen. Es gehört auch eine genaue Kenntnis der Reifezeit jeder Sorte dazu. Das Obst soll aber nach vielfachen Erfahrungen in Kisten durch das Aufeinanderlegen nicht leiden und viel weniger darin faulen, als wenn es frei auf Tabletten liegt. Da diese an und für sich sehr bequeme Methode in Deutschland noch nicht gebräuchlich ist, so soll hiermit zu Versuchen angeregt werden. So viel ist gewiß und auch schon zur Genüge erprobt worden, daß gewisse spätreifende und leicht welkende Sorten, wie der Königl. Kurzstiel, Freiherr v. Berlepsch u. a. m., einzeln in Seidenpapier gewickelt und mit Holz-

wolle oder Papierschnitzel fest verpackt, sich in geschlossenen Kisten nicht nur gut halten, sondern auch nicht welken, nicht stippig werden und dabei ihren vollen Wohlgeschmack erlangen, ohne durch Fäulnis größere Verluste zu erleiden.

Diese Methode, Winterobst in Kisten verpackt in geeigneten Kellern aufzubewahren, dürfte auch für den kleinen Konsumenten von Vorteil sein, weil hierdurch besondere Gestelle erspart werden. Notwendig dazu ist die genaue Kenntnis des Inhaltes jeder Kiste, der so eingelegt sein muß, daß die einzelnen Sorten ihrer Reifezeit nach verzehrt werden können, ohne andere herausnehmen zu müssen.

Für größeren Hausbedarf eignen sich sehr gut die verschließbaren mäusesicheren Obstgestelle und Obstschränke, wie solche heutigen Tages überall zu haben sind; als eine Spezialfirma sei Kempf & Geiger in Neusorg im Fichtelgebirge (Bayern) genannt. (S. a. die Anzeigen. Anm. d. Red.)

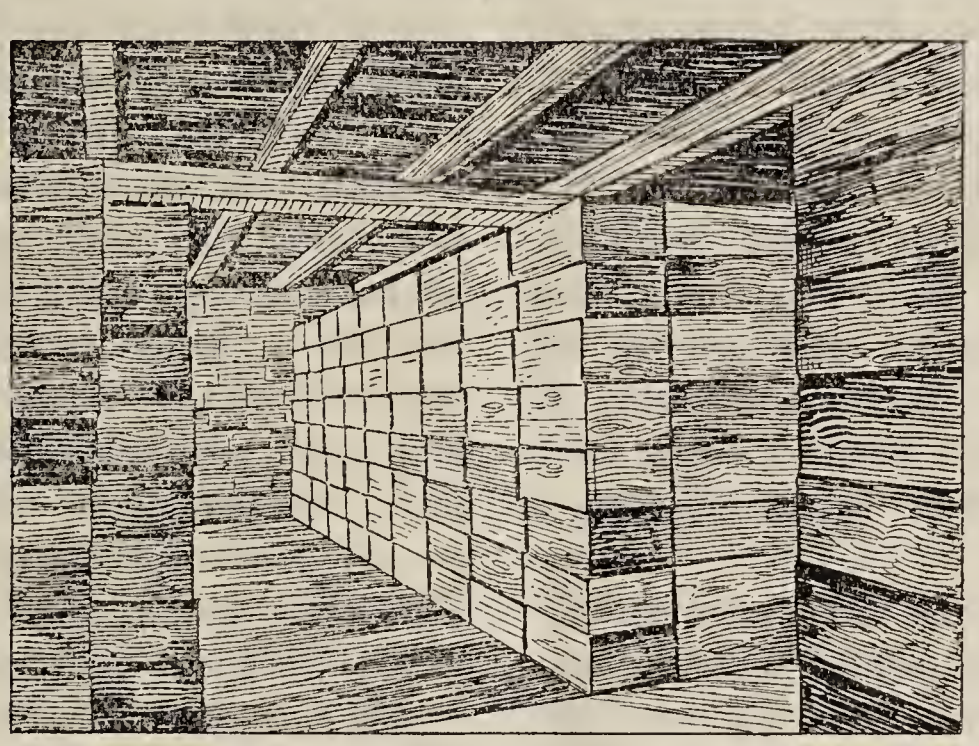


Abb. 6. Innere Einrichtung eines Obstmagazins (nach Brüders).

Die Behandlung des Obstes in den Lagerräumen.

Als oberster Grundsatz bei der Aufbewahrung von Obst gilt die Regel, daß verletzte Früchte nicht in den Aufbewahrungsraum gebracht werden dürfen, weil sie in Bälde von den Schimmelpilzen zerstört würden und so zur Verbreitung der Fäulnis beitragen. Es ist also nötig, eine jede Frucht sorgfältig zu mustern und auch die kleinste Beschädigung zu beachten. Man fürchtet besonders drei Schimmelpilze, nämlich Mucor racemosus, der weiße flockige Pilzrasen auf dem Obste erzeugt, Penicillum glaucum, dessen Rasen blaugrün aussehen, und Botrytis cinerea mit grauen Wucherungen. Hierzu kommen die beiden Pilze, welche auf Äpfeln und Birnen gewisser Sorten, in nassen Sommern aber auf sehr vielen schwarze Flecken hervorrufen, die sich im Obsthause noch vergrößern, der Apfelschorf, Fusicladium dendriticum, und der Birnenschorf, Fusicladium pyrinum. Außerdem erliegen im Obsthause noch viele Früchte dem Pilze Oïdium fructigenum (Monilia cinerea), der in Zeit von wenigen Stunden vollständige Fäulnis hervorruft, schmutziggelbe halbkugelige Pilzrasen in konzentrischen Kreisen bildend.

Der Raum oder das Obsthaus ist vor dem Einbringen des Obstes auf das peinlichste zu reinigen und darauf sorgfältig zu schwefeln, um soviel als möglich die vorhandenen Sporen der Schimmelpilze zu zerstören. Das von mehreren Seiten empfohlene Schwitzenlassen des Obstes vor dem Einbringen ist unsern Lesern bekannt; eine wissenschaftliche Prüfung der behaupteten Vorteile erscheint aber nötig. Nachteilig wirkt das von mehreren Seiten her empfohlene Abreiben der Früchte vor dem Verbringen in das Obsthaus. Man verletzt dabei trotz der größten Sorgfalt sicherlich die Wachshaut, welche allein Schutz gegen das Eindringen der Pilzkeime bietet, solange sie durchaus unverletzt ist. Das Belegen der Tabletten mit irgend einem

Materiale, wie Stroh, Holzwolle oder Papier, ist unnötig, wenn die den Boden der Hurden bildenden Lättchen oben sanft abgerundet werden. Stroh und Holzwolle geben zudem, wenn sie nicht vorher abgebrüht wurden, dem Obste leicht einen störenden Beigeschmack; außerdem ziehen diese Materialien nach und nach etwas von dem aus den Früchten verdunstenden Wasser an, wodurch die Entwicklung der Fäulnispilze begünstigt wird.

Gleich nach dem Einlagern des Obstes lüfte man fleißig und wache darüber, daß die faulenden Früchte sofort entfernt werden. Gerade in den ersten Wochen faulen alle irgendwie beschädigten Früchte. Sollte trotz des Aufstellens von Chlorkalcium und mehrfachen Lüftens die Fäulnis nicht nachlassen, so schwefle man das Obsthaus mehrmals hintereinander, aber nur mit einer kleinen Menge (1/2 Schnitte), weil stärkere Einwirkung von schwefliger Säure die Früchte bleichen und sie teilweise ihres schönen Ansehens berauben kann.

Da sich gern Mäuse und auch wohl Ratten zum Obste hinziehen, müssen Fallen in Bereitschaft gehalten werden. Wenn gegen das Frühjahr hin die letzten Sorten Neigung zum Welken verraten, sorge man beizeiten durch Aufstellung flacher mit Wasser gefüllter Gefäße oder durch Besprengen der Gänge für höheren Feuchtigkeitsgehalt der Luft; ist die Temperatur anhaltend sehr niedrig und stockt die Lagerreife in ihrer Entwicklung, so sorge man für höhere Temperatur durch Heizen. Nur lasse man dabei nicht außer acht, daß bei anhaltendem Heizen die Früchte welken. Die Überwachung und Regelung der Wärmeverhältnisse ist die wichtigste Arbeit der Obstaufbewahrung und benötigt tägliche Überwachung.

Über Obstmostbereitung.

Von Laboratoriumsgehilfe Fr. Seeger, Weinsberg.

Wohl selten hat die Natur so reichen Tisch gedeckt, wie heuer an unsern Obstbäumen, und mit voller Befriedigung sehen Produzent und Konsument dem Herbst entgegen, mit dem Bewußtsein, für dieses Jahr einen guten Haustrunk einkellern zu dürfen. Es ist dies ja um so erfreulicher, als wir nun einen Haustrunk um einen annehmbaren Preis von inländischem Obst bereiten können; für unsere Produzenten ist das von Nutzen und das Geld bleibt im Land.

Mit dieser Tatsache tritt aber auch an jeden die Pflicht heran, diesen Obstsegen richtig zu verwenden. Außer den Tafelsorten, welche zu Aufbewahrungszwecken verwendet werden, mitunter auch in neuester Zeit zur Herstellung von Mus und Marmeladen, Eindünstungen und Dörrfrüchten, wird das sonstige Obst in der Hauptsache zur Apfelwein- oder Mostbereitung verwertet. Daß aber dieser Zweig der Obstverwertung noch vielfach im argen liegt, beweisen die vielen Anfragen und Proben, welche an unsere Anstalt gerichtet werden. Es ist wohl richtig, daß ein jeder einen guten Trunk bereiten will, aber oft ist es Sparsamkeit aus Unkenntnis, falsche Belehrung oder eine alte eingeprägte Idee, was den Obstmost nicht zu dem werden läßt, was er sein könnte, wenn er sachgemäß hergestellt würde.

Im nachstehenden möchte ich nun die Punkte erläutern, welche in Bezug hierauf von der Praxis meist wenig oder gar nicht beachtet werden.

Es ist vorauszusehen, daß der diesjährige Obstreichtum ausgenützt wird und daß mancher seinen Most auf zwei Jahre bereitet. Vor allem ist dabei erste Bedingung, daß man beim Ernten der Früchte möglichst wenige verletzt und diese nicht unreif erntet, faulige Früchte ausscheidet bezw. faulige Stellen an Früchten ausschneidet. Wird das Obst vor der Vollreife mit Gewalt von den Bäumen heruntergeschlagen, so werden auch Fruchtzweige mitgerissen, welche den Ertrag vom folgenden Jahr in Frage stellen. Jeder einsichtige Praktiker muß sich aber selbst sagen, daß man aus unreifen Früchten kein ordentliches Gärprodukt erzielen kann. Ein wesentlicher Vorteil ist es, wenn man das geerntete Obst einige, höchstens 14 Tage auf Haufen (nicht in Säcken!) lagern läßt. Dadurch wird die im Obst befindliche Stärke durch verschiedene Einwirkungen in Zucker verwandelt. Der spätere Most wird dadurch gehaltvoller. Ein Waschen des Obstes ist im Sinne der Reinlichkeit dringend zu empfehlen, obwohl viele da-

gegen sind. Sie meinen, daß infolge der Mehrarbeit das Waschen der Früchte praktisch unausführbar sei, oder sie schützen vor, daß durch das Waschen sowohl die Qualität des späteren Mostes als auch sein Aroma notleiden würden. Diese Vermutungen sind aber nach verschiedenen, genau ausgeführten vergleichenden Versuchen nicht zutreffend. Sind nun alle die genannten Vorbedingungen erfüllt, so muß beim Zerkleinern des Obstes darauf geachtet werden, daß alle Teile der Obstmühlen gut gereinigt sind. Denn geringe Spuren von gelöstem Eisen, namentlich von Rost, können auch bei dem besten Most, insbesondere bei einem säurearmen, das Schwarzwerden desselben hervorrufen. Aus dem angeführten Grunde sind sämtliche eiserne Geräte, welche mit dem Saft in Berührung kommen, verwerflich. Das Obst werde nicht zu Brei gemahlen, weil es sich dann schwer keltern läßt. Harte Obstsorten können feiner, weichere müssen gröber gemahlen werden. Das gemahlene Obst soll eine wollige Beschaffenheit haben, sogenannte Striemen- oder Riemenbildungen sind strengstens zu vermeiden. Ein Hauptpunkt ist die Behandlung der gemahlenen Maische. Vielfach ist es üblich, die Maische aufnehmen zu lassen; die Nachteile dieses Verfahrens verbieten es aber vollständig. Häufig stehen ja, insbesondere bei großem Betrieb, die Bütten im Hofe und auf Straßen und die Maischen sind deshalb stets schwankenden Temperaturen ausgesetzt. Durch längeres Stehen oder ungenügendes Untertauchen der Maische wird schon der Grund zum Essigstich gelegt und auch dadurch herbeigeführt, daß das zum Untertauchen der Obsttrester benützte Geräte nicht nach jedem Gebrauch gereinigt wird. An den daran befindlichen Obsttrestern entwickeln sich aber die Essigbakterien sehr rasch, und in Berührung mit dem süßen Saft beginnen sie ihr Zerstörungswerk, insbesondere bei warmer Witterung. Beim Abkeltern schmeckt man die Essigsäure noch nicht, weil sie der Zucker geschmacklich verdeckt, aber nach der Hauptgärung tritt die Enttäuschung ein: anstatt eines guten Mostes hat man einen essigstichigen.

Nach dem Zermahlen muß, wie die praktische sachgemäße Mostbereitung zur Genüge gelehrt hat, die Maische, welcher vorher Reinhefe beigegeben wird (auf 100 Liter 1/2 Liter vermehrte Reinhefe), sofort abgekeltert werden; der gewonnene reine Saft wird dann in die Fässer gleichmäßig verteilt. Da dieser reine Saft, wie wir später sehen werden, durch den wässerigen Saft zweiter Pressung verdünnt wird, so löst man in dem Safte auf kaltem oder noch besser auf warmem Wege auf 1 hl Saft 5 kg Hut- oder Kristallzucker auf und gibt diese Zuckerlösung sofort zum Saft im Faß, gibt sie aber nicht etwa auf die zurückbleibenden Trester. Die Gärfässer müssen frisch gereinigt, dürfen aber nicht eingeschwefelt sein. Die zurückbleibenden Trester werden in einer Bütte, nachdem man sie gründlich gelockert hat, gleich mit der nötigen Wassermenge übergossen; diese sollte aber in diesem Jahre nicht zu groß genommen werden. Am besten werden nun die Trester mit einem Senkboden oder Brettstückbelag bedeckt und beschwert, damit stets Flüssigkeit über den Trestern steht. Dadurch wird den Schmarotzerpilzen jede Gelegenheit der Entwicklung geraubt. Je nach der Witterung wird nach 24—48 Stunden abgepreßt. Ganz irrtümlich ist es, wenn von der Praxis so lange mit der Abpressung gewartet wird, bis der Tresterhut sich gehoben hat. Das Heben des Tresterhutes wird ja nur durch die entweichende Kohlensäure bewerkstelligt. Kohlensäure entsteht dabei aber nur, wenn die Maische gärt, d. h. wenn der noch vorhandene Zucker durch die Tätigkeit der Hefen in Alkohol und Kohlensäure übergeführt wird. Je weniger Zucker vorhanden ist, desto weniger wird Kohlensäure gebildet und deshalb wird oft der Tresterhut nicht oder nur wenig gehoben.

Der Wasserzusatz zu den Trestern hängt nun davon ab, wie stark der Praktiker einen Most wünscht. Zu einem guten Most sollten aber immer 6 Zentner Obst für einen Eimer Most (3 hl) verwendet werden. Hieraus erzielt man etwa 180 Liter Saft, es wären somit noch 120 Liter Wasser, also pro Zentner 20 Liter nötig. Aus gutem gemischten Obst erhält man dann auch in der Tat einen guten haltbaren Haustrunk.

Vielfach ist auch die Ansicht verbreitet, ohne Wasserzusatz wäre ein Most nicht haltbar, er wäre zu zuckerreich; diese Ansicht ist jedoch ganz

falsch. Je zuckerreicher ein Natursaft ist, desto kräftiger und haltbarer wird ein Getränk, wenn die angegebenen Vorsichtsmaßregeln getroffen sind. Auf die Ansicht des Praktikers, solche Moste oder Apfelweine werden zäh, weil sie zu zuckerreich sind, muß man entgegnen, daß da, wo eine richtige Gärung eingeleitet wird, der Zucker stets vollständig vergärt. Andernfalls ist der Fehler anderswo zu suchen, entweder in zu kalter Gärtemperatur unter 15° C., oder es sind nicht genügend oder schlechte Hefen vorhanden, welche den Zucker nur mangelhaft je hälftig in Alkohol und Kohlensäure zerlegen. Sieht man einen solchen Saft unter dem Mikroskop (Vergrößerungsglas) an, so findet man eine Menge von verschiedenen solchen schädlichen pflanzlichen Lebewesen. Überlassen wir es dem Zufall, so erhalten wir ein Produkt von demjenigen Mostorganismus, welcher bei der Gärung die Oberhand gewonnen hatte. Vielfach sind es aber für unsere Getränke schädliche Organismen, wie Kahmhefen, Schleimhefen, Essigbakterien. Um das Auftreten dieser direkten Krankheitserreger des Mostes zu verhüten, steht uns nur ein Mittel zur Verfügung, daß wir nämlich der Maische, wie schon oben kurz angedeutet wurde, reingezüchtete Weinhefe, und zwar auf 1 hl ½ Liter, zugeben. Dieselbe ist zu beziehen von der Kgl. Weinbau-Versuchsanstalt Weinsberg zum Preise von 3 Mk. 20 Pfg. gegen Nachnahme. Die Reinhefe kann nach beigelegter Gebrauchsanweisung beliebig vermehrt werden. Die Tätigkeit dieser guten Hefen erstreckt sich dahin, den im Obstsaft vorhandenen und den ihm zugesetzten Zucker in Alkohol und Kohlensäure und andere wertvolle Mostbestandteile zu verwandeln, eine Weingärung schnell einsetzen und glatt vollenden zu lassen, die Krankheitserreger damit zu unterdrücken und ein sauber schmeckendes und riechendes, haltbares Gärprodukt zu erzielen. Somit ist auch unser Zweck erreicht. Ist die Gärung beendet, so muß zeitig abgelassen werden, worauf ich später in einem Aufsatze noch zurückkommen werde.

Zum Schluß möchte ich noch auf einen Übelstand hinweisen, dem man in der Praxis häufig begegnet, der aber ein vollständiges Verderben eines guten, gesunden Mostes zur Folge hat. Man hat etwa noch vom vorigen Jahr eine geringe Menge alten Mostes, der matt schmeckt, vielleicht auch krank ist. Diesen möchte man auch noch retten und wieder auffrischen, weshalb man nur zu sehr geneigt ist, ihn auf die frischen Trester zu gießen und dann abzukeltern. In den meisten Fällen enthält aber ein solcher alter Mostrest außerordentlich viele Krankheitserreger, und so kann es kommen, daß man sich durch die Verwendung dieses Quantums schlechten Mostes seinen gesamten neuen, guten Most verdirbt. Den kleinen Rest sollte man entweder wegtrinken oder wegschütten, oder zu Essig werden lassen, aber nicht zum neuen, gesunden Most geben, wenn man sich vor Schaden bewahren will. (Nachdruck verboten.)

II. Vereins-Angelegenheiten.

Große internat. Gartenbauausstellung

des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königl. preußischen Staaten,

vom 2.—13. April 1909 in **Berlin.**

Das uns vorliegende sehr reichhaltige Programm enthält in Abteil. XXI „Obstbau" für Preisbewerbung (nur für Züchter):

Nr. 665. Die reichhaltigste Sammlung überwinterten frischen Obstes.
„ 666. Eine Sammlung Winteräpfel.
„ 667. Eine Sammlung Winterbirnen.
Nr. 668. 5 Kilo Tafeläpfel einer Sorte.
„ 669. 10 „ Wirtschaftsäpfel einer Sorte.

Wir möchten unsern größeren Obstzüchtern empfehlen, sich zur Beschickung dieser Ausstellung einzurichten, zumal Tafelobst I. Qualität speziell in Berlin gute Abnehmer findet.

Prämiierung.

Herrn Karl Eduard Kürner, städt. Baumwart in Tübingen, wurde für seine 25jährige verdienstvolle Tätigkeit als Baumwart unser Vereinsdiplom verliehen.

Die **Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft** hat unserem Verein folgende Mitteilung zugehen lassen:

„Berlin SW., am 31. August 1908.
Dessauer Straße 14.

Der Vorstand unserer Gesellschaft hat in seiner Sitzung vom 20. d. Mts. beschlossen, dem Württ. Obstbauverein den Dank der Gesellschaft zum Ausdruck zu bringen für die Förderung unseres Unternehmens der 22. Wanderausstellung zu Stuttgart. Man hörte auf der Ausstellung allgemein und mit vollem Rechte die Ansicht aussprechen, daß das Haus des Württ. Obstbauvereins und die geschmackvolle Art der Einrichtung und Aufstellung der Gegenstände der Ausstellung der D. L.=G. zur Zierde gereiche. Wir hoffen, daß es uns vergönnt sein wird, auch in Zukunft mit dem Württ. Obstbauverein an der Förderung des deutschen Obstbaues zusammenzuarbeiten. Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft.
Der Vorstand."

Neueingetretene Obstbauvereine.

Altheim OA. Horb, Vorstand: Andr. Bläser
Gönningen OA. Tübingen, Vorstand: E. Vatter.

III. Monats=Kalender.

Oktober.

Ein gutes Obstjahr im weitaus größten Teil des Landes! Die Äpfel gaben und geben im Landesdurchschnitt einen guten Ertrag, in nicht wenigen Bezirken sogar einen sehr guten oder doch guten bis sehr guten Ertrag, so Böblingen=Keuper und Lias, Cannstatt=Keuper, Eßlingen=Keuper, Heilbronn (Oberamt), Marbach=Keuper, Maulbronn=Keuper, Stuttgart=Stadt, Calw=Buntsandstein, Herrenberg (Oberamt), Horb (Oberamt), Neuenbürg (nördl. Teil), Oberndorf (Buntsandstein, Gmünd (nördl. Teil), Neresheim (Lias), Öhringen (Muschelkalk), Blaubeuren (weiß. Jura), Kirchheim (Oberamt), Ravensburg (Oberamt), Saulgau (Oberamt), Waldsee (südl. Teil), Wangen (westl. Teil); in den übrigen Bezirken ist die Apfelernte zumeist als gut, in nur wenigen Bezirken als mittelmäßig bezeichnet; in keinem einzigen Bezirke unter mittel. Birnbäume gaben und geben im Landesdurchschnitt nur mittleren Ertrag: eine gute oder sogar sehr gute Ernte in Böblingen (Oberamt), Eßlingen (Keuper), Calw (Buntsandstein), Herrenberg (Oberamt), Horb (linkes Neckargebiet), Oberndorf (Buntsandstein), Ellwangen (Lias), Neresheim (Oberamt), Schorndorf (Lias), Blaubeuren (Oberamt), Münsingen (südlicher Teil), Ravensburg (Oberamt), Saulgau (Oberamt), Ulm (weißer Jura), Wangen (westlicher Teil). Infolge dieses Obstsegens wird sich mancher zu Neuanlage von Baumgärten und =gütern ermutigt fühlen und dem Vorsatz auch gleich jetzt die Tat folgen lassen. Über das Auswerfen der Baumgruben vergleiche „Württ. Obstbuch" S. 7 ff., woselbst auch alles andere zu lesen steht, was für den Baumsatz zu wissen nötig ist. Alles Winterobst wird von den Bäumen genommen und vorsichtig in den Aufbewahrungsraum gebracht. Im Formobstgarten und in allen geschlossenen Anlagen wird jetzt der Boden unter den Bäumen gedüngt und gegraben, oder gepflügt, da der offene Boden ausgezeichneten Einfluß auf die Wurzeln ausübt. — Im Gemüsegarten: die Beete vom Unkraut säubern, Gurken und Bohnen vollends ernten. Abgeleerte Beete düngen und umschoren. Um frisches Gemüse für den Winter zu haben, schlage es im Keller in Sand ein. Rosenkohl, Krauskohl, Ackersalat bleiben im Freien. — Im Ziergarten werden wir die noch blühenden Pflanzen abends bedecken, damit sie nicht dem Frost zum Opfer fallen. Dahlien=, Gladiolen=, Canna= und Begonienknollen herausnehmen; die für den Frühjahrsflor bestimmten Zwiebelgewächse: Hyazinten, Tulpen, Crocus, Anemonen, Ranunkeln 2c. ins freie Land bringen und später mit Fichtenreis bedecken. Kübel= und Topfpflanzen müssen ins Winterquartier. Die Zimmerpflanzen werden wir derzeit noch reichlich gießen und erst später mit den Winterrationen beginnen. Im Wohnzimmer tritt ja die Wärme des Ofens als Wasserverbraucher auf. Wohnzimmerpflanzen dürfen deshalb nie auf ganz karge Wassermengen gesetzt werden. Auch soll die Schädlichkeit der Ofenwärme nach Möglichkeit heruntergedrückt werden, indem wir vom Wasserzerstäuber reichlich Gebrauch machen.

IV. Schädlings-Kalender.

Oktober.

Über den da und dort recht stark aufgetretenen Fusikladiumschaden bitten wir nachzulesen „Württ. Obstbuch" S. 142 ff. Gegen diese Krankheit, die unser schönes Obst verschorft und verzwergt, kann man sich mit Erfolg wehren. Nur muß da alles zusammenstehen, nicht bloß hier einer spritzen und dort einer. Am besten, wenn die Gemeinde die Spritzung in die Hand nimmt.

Noch einmal sei an den Frostspanner erinnert! Einem nächstjährigen Raupenfraß kann man gerade jetzt vorbeugen.

Der Schwammspinner fliegt Juli, August, September, legt 200—400 Eier gewöhnlich tief unten am Stamm oder an Pfähle und bedeckt diese Eier mit bräunlich-grauer Afterwolle. Überwinterung als Ei. Die Raupen werden April und Mai geboren und sind Ende Juni, Anfang Juli ausgewachsen (55—65 mm Länge). Behaarung sehr stark und lang, Kopf groß, Rücken vorn mit 5 Paar blauen, hinten mit 6 Paar roten Knopfwarzen versehen. Aus dieser Lebensweise wird man erkennen, daß es wenig angängig ist, auch den Schwammspinner mit Raupenleimringen zu bekämpfen. Die Eierhaufen befinden sich in den verschiedensten Höhen des Stammes und würden die auskriechenden Raupen nur in den seltensten Fällen am Aufstieg verhindert werden. Will man den Schwammspinner energisch bekämpfen, so muß man die Stämme und Pfähle im Herbst nach den Eierschwämmen untersuchen, letztere vernichten. Die Stämme 2c. mit 10 % Karbolineumemulsion anstreichen oder spritzen. Im Frühjahr, sobald die Raupen zu fressen beginnen, Spritzen mit Arsenkupferkalk.

Zum Kampf gegen Wühlmäuse behauptet eine holländische Zeitung, als bestes Mittel gegen diesen gefährlichen Nager habe man Ribes nigrum, schwarzfrüchtige Johannisbeeren, ausprobiert. Man brauche nur die heimgesuchten Gärten mit diesem Strauch zu umpflanzen, und der Schädling bleibe fern. Ob's hilft? —

In den Schädlingskalender soll diesmal auch hereingenommen werden, wie man sogar beim Obstessen zu Schaden kommen kann. Obst sieht man ja jetzt überall auf den Straßen und Plätzen, wie in und vor den Schaufenstern in Hülle und Fülle. Daß Obst jeder Art ein ganz hervorragendes Nahrungs- und Genußmittel ist, weiß jedermann, und es gibt wohl nur sehr wenige Menschen, die dem Obstgenuß abhold sind. Aber sehr viele verabsäumen beim Obstessen die einfachsten Regeln der Reinlichkeit und Gesundheitslehre. Auf dem rohen Obst, das auf offenen Straßen feilgeboten wird, haften gar leicht Krankheitskeime in der die Früchte oft bedeckenden eckelhaften Staubschicht. Man soll deshalb niemals unabgewaschenes Obst essen. Das Feilhalten von Nahrungs- und Genußmitteln auf der Straße ist überhaupt eigentlich höchst unappetitlich und gefährlich, da die Luft leider stets voll von Staub und Schmutz ist. Die Delikateßhändler sollten deshalb auch ihre Waren nur innerhalb ihrer Räume zur Schau stellen, und nicht *vor* den Fensterscheiben. Beim Obst kommt noch dazu, daß es mit der Hand gepflückt wird, und daß auch die Körbe, die zum Transport der verschiedensten Obstsorten benutzt werden, nicht immer als Muster von Reinlichkeit gelten können. Sorgfältiges Abwaschen der Früchte ist dringend geboten und erhöht auch den Genuß. Daß gekochtes Obst, besonders für Kinder, bedeutend gesünder ist als rohes Obst, das ist eine alte Weisheit. Obst als Kompott zubereitet, kann selbst der schwächste Magen vertragen, wenn es mit Maß und Ziel genossen wird. Ganz besonders ist dagegen natürlich vor dem Genuß unreifen Obstes dringend zu warnen.

V. Brief- und Fragekasten.

Zu der im „Obstbau" Nr. 9 (Sept) 1908, S. 139 erörterten Frage schreibt uns unser Mitglied, Herr Pfarrer Bauer in Herbrechtingen:

Die Antwort von Dr. Bujard-Stuttgart, daß Alkohol Alkohol sei, auf welche Weise er immer entstanden sein möge, ist wohl chemisch richtig, aber

praktisch bestreite ich sie. Es ist eine notorische Tatsache, daß Getränke, die ihren Alkohol aus vergorenem Rohrzucker (Rübenzucker) haben, als Johannisbeerwein und gallisierte Weine aller Art, dem Nervensystem weit gefährlicher sind, als Weine, deren Alkohol aus natürlichem Fruchtzucker entstanden ist. Kennzeichen: leichtere Berauschung und eingenommener Kopf am andern Tag bei gallisierten und bei Getränken mit Spritzusatz. Die Gärung verläuft auch anders, indem der natürliche Fruchtzucker viel leichter, schneller und vollständiger vergärt, als der Rübenzucker. Als Imker weiß ich, daß für meine Bienen der Rübenzucker wertlos ist, daß auch sie ihn erst aufnehmen können, wenn sie ihn durch Inversion in Fruchtzucker verwandelt haben, daß aber dieser Prozeß die Bienen ganz bedeutend mitnimmt, daß sie z. B. auf solchem Zuckerhonig weniger ruhig überwintern und weniger kräftig im Frühjahr ins Zeug gehen, als auf natürlichem Fruchtzuckerhonig. So wird's bei den Menschen auch sein, daß, so wenig den Bienen jeder Invertzucker gleich gut bekommt, sondern auf seine Entstehung sehr viel ankommt, so auch beim Alkohol die Herkunft und Art der Entstehung für die Bekömmlichkeit sehr in Betracht kommt.

Frage. In der letzten Zeit wurde mir in meinem nahe am Walde gelegenen Baumgut durch Eichhörnchen nicht unerheblicher Schaden dadurch verursacht, daß dieselben die noch nicht vollständig reifen Früchte, insbesondere Äpfel, teils anbeißen, teils vollständig abfressen. Trotz vielfachen Schießens ist es noch nicht gelungen, die Eichhörnchen von dem Baumgut fernzuhalten. Gibt es vielleicht ein anderes zuverlässiges Mittel zur Beseitigung oder Abhaltung dieses allerdings weniger als Obstschädling angesehenen Tieres, ohne mit den gesetzlichen Bestimmungen in Widerspruch zu kommen? Sch. F. in G.

Antwort. Wir haben uns auch schon von dem heurigen Eichhörnchenschaden überzeugt: die Tiere trachten nach den Kernen der Äpfel und Birnen und ruinieren dabei das Fleisch, das dem Eichhörnchen Nebensache, den Menschen aber Hauptsache ist. Ganz ähnlich verhält sich's bei den Haselmäusen, die in diesem Jahr ebenfalls eine höchst verderbliche Tätigkeit entfaltet haben. Das Aufsuchen der Nester (namentlich in hohlen Bäumen) und die Tötung der Jungen kommt allerdings mit den gesetzlichen Bestimmungen, soviel wir wissen, nicht in Widerspruch. Das Beste ist aber natürlich das Abschießen. Hiefür sind gesetzliche Bestimmungen vorhanden und entsprechend einzuhalten. Im „Obstbau" war schon einmal die Rede von dem durch die Eichhörnchen angerichteten Obstschaden (ihr Forstschaden ist noch bedeutender!), nämlich Jahrgang 1889, S. 80. Dort wird erzählt, wie ein Gartenbesitzer binnen 7 Monaten in seinem großen Garten nicht weniger als 186 Stück Eichhörnchen abschoß! Also auch hier — abschießen. Wer weiß ein anderes Mittel? — Es gibt auch Fallen für Eichhörnchen. Förster Stracke erzählt, wie er nach und nach darin 114 Eichhörnchen gefangen habe. Vergl. W. Stracke, Die Kastenfalle in ihrer zweckmäßigsten Einrichtung. J. Neumann in Neudamm. Vielleicht lassen Sie sich dieses Schriftchen kommen und probierens.

Frage. Darf man die Fässer mit Karbolineum anstreichen?

Antwort. Ein Praktiker teilte darüber mit, „daß ich meine sämtlichen Fässer, alte und neue, vor etwa 8 Jahren das erste, und vor 2 Jahren das zweitemal mit Karbolineum angestrichen habe, sogar eines, in welchem während des Anstreichens schon Most enthalten war, ohne daß es Nachteile für das Getränk brachte. Der Anstrich ist den Fässern von großem Nutzen und bringt längere Haltbarkeit." Ob aber der Geruch sich nicht mehr oder weniger dem Most, namentlich dem gärenden, mitteilt? Der Anstrich müßte jedenfalls unseres Erachtens geraume Zeit vor der Füllung angebracht sein.

Frage. Wie macht man Zwetschengesälz?

Antwort. Man nimmt vollständig reife Früchte, worunter auch aufgesprungene sein dürfen. Dieselben werden, wie Lucas in seiner Schrift über die Verwertung des Obstes ausführt, gewaschen, ausgesteint und in einem gut verzinnten Kessel unter stetem Umrühren so lange gekocht, bis die Früchte zu Brei geworden sind, der nicht mehr von einem Löffel herabfällt, sondern als ein Stück daran hängen bleibt. Diese Masse wird nun durch einen Seiher (Sieb) getrieben und hernach nochmals aufgekocht, wobei man, um dem Mus einen aromatischen Geschmack zu geben, etwas Walnüsse mit grüner Schale, Ingwer oder Gewürznelken zusetzt. Das abgekühlte Gesälz wird in Steintöpfe gefüllt, luftdicht verschlossen und an einem kühlen, luftigen Ort aufbewahrt. Wer über größere Vorräte verfügt, kann auch einen Haustrunk daraus herstellen.

VI. Kleine Mitteilungen.

Ausfuhr von Äpfeln aus dem Kaplande. Die Cape-Times berichten vom 9. April 1908, daß eine Probesendung Äpfel als gewöhnliches Frachtgut nach England so gut ausgefallen

ist, daß Londoner Fruchthändler angeraten haben, mit solchen Proben fortzufahren. Obgleich einige Äpfel in schlechtem Zustande ankamen, so ließ die Mehrzahl des Obstes nichts zu wünschen übrig.

Kapländisches Obst in New-York. Die erste Sendung von südafrikanischen Pfirsichen und Pflaumen erreichte New-York im Februar d. J. — Die Früchte waren in Kistchen von 15—28 Stück verpackt; sie waren in vorzüglichem Zustande und wurden nach Verpackung zu 15 Mark die Kiste verkauft. Hektarinen, Birnen und Trauben gehen jetzt ebenfalls regelmäßig vom Kap nach New-York ab.

Verpackung von Äpfeln. Wie sehr man gegenwärtig in Australien auf sorgfältige Verpackung des auszuführenden Obstes sieht, zeigt folgender Vorfall. Ein tasmanischer Züchter hatte 190 Kisten Äpfel verpackt zum Export bereit gestellt. Die Inspektoren waren der Ansicht, daß die Verpackung ungenügend sei und veranlaßten Umpackung. Das Resultat war, daß das Obst nun in 144 Kisten untergebracht wurde. — Ein Beweis von der Notwendigkeit sorgfältiger Obstverpackung und von dem Nutzen von sorgfältiger Inspektion vor dem Export. (Entnommen aus der „Groninger Floralia" von A. B. in Wallerstein.)

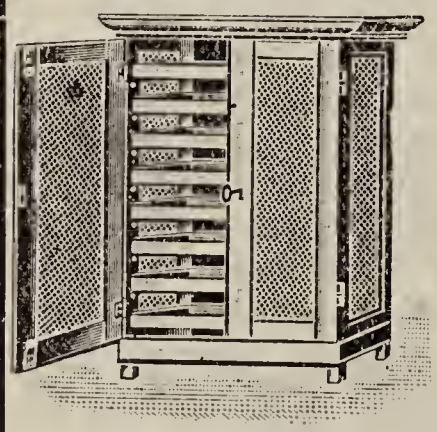
☞ Dieser Auflage liegt ein Prospekt mit Probe **„Dauerhaftester Leinen-Baumgürtel"** von **Hochstetter & Vischer, Stuttgart,** bei, worauf wir unsere Mitglieder, deren Bäume von den Frostspannerraupen heimgesucht waren, besonders aufmerksam machen.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere
Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung
befindet sich
Eßlingerstraße 15 I, Stuttgart,
sie hat
Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 1/2 9—12 Uhr vorm. und 1 1/2—4 Uhr nachmittags.**
Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.

Vom Guten das Beste!



Verschliessbare
im Gebrauch bewährte, m. verzinktem Drahtgewebe versehene
Obstschränke
liefert in solider Ausführung
Conrad Blind, Drahtwarenfabrik
Reutlingen (Württ.).
Dörrschuben, Drahtgeflechte und -Gewebe billigst.
Prospekte mit zahlreichen Anerkennungen gratis und franko! [47

H. Schmidt
J. Fremd's Nachfolger
Obst- und Gehölzbaumschulen
Vaihingen a. F.
b. Stuttgart.
Telephon Nr. 26.
Von Lieferungen in **Obst- u. Alleebäumen, Ziersträuchern u. Koniferen** sowie **Anlegen von Obstgärten** halte ich mich bestens empfohlen. [9
Garantiert für gute Bewurzelung und Sortenechtheit.
Katalog gratis und franko.

Wider's Brumata-Leim

Seit 1888 bewährt.

Verbrauch 1907: Brumata-Leim und Oelpapier für ca. dreimalhunderttausend Obstbäume. 1 Baumband mit Wider's Brumata-Leim berechnet sich je nach Quantum auf $2^1/_2$ bis 5 Pfennige.

Aufträge zeitig erbeten. [42

F. A. WIDER, STUTTGART.

Chemische Fabrik für Tinten und Wachspräparate.

H. SCHÄCHTERLE
OBST=ZIER=GEHÖLZ
BAUMSCHULEN
STUTTGART=
CANNSTATT:
SPEZIALITÄT: FORMBÄUME

[18

Flory-Bast

in Rollen

zum Okulieren, Formieren, Anbinden, im Treibhaus und im Freien. Zart und schmiegsam, spleißbar, ordentlich, hygienisch sparsam.

Probe zu Diensten.

50 m	lang,	6	mm	breit	Mk.	—.35.
100	„ „	6	„	„	„	—.65.
250	„ „	6	„	„	„	1.60.

Otto Hinsberg, Fabrik für Pflanzenschutzmittel

Nackenheim am Rhein. [1b

Erdbeerpflanzen.

Laxtons Noble, Kaiser Wilhelm, König Albert Walluff, per 100 St. pikiert 2,50 Mk., unpik. 2 Mk

Deutsch Evern, Meteor, Kaiser Nikolaus, Luise Gauthier, Späte von Leopoldshall, Ananas und Perplex, letztere 2mal tragend, per 100 St. pikiert 3 Mk., unpik. 2,50 Mk. Empfiehlt geg. Nachnahme

Wilhelm Heermann, Baumwart.

Cannstatt, Brückenstraße 44. [43

NB. Es kommen nur starke gut bewurzelte Pflanzen unter Garantie für Sortenechtheit zum Versand.

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia=Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13

Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.

W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardsvl.

Gebrüder Ulmer
Baumschulen
Weilheim-Teck Wttbg.
empfehlen alle Arten Obst& Ziersträucher & Waldpflanzen. Preisverzeichniss gratis & franco.

14

Ueber 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Preise billigst!

Empfehle in Ia. Qualität in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des Württembergischen Normal-Sortiments:

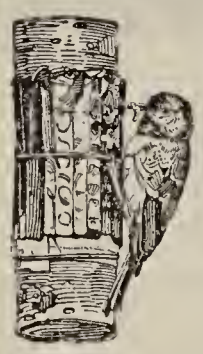
als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume, 1jähr. Veredl.** in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Allerbesten

Lauril-Raupenleim



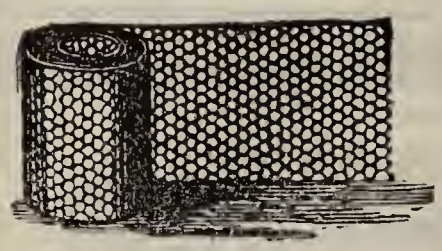
1 kg	Dosen	.	Mk.	—.90
5 „	Henkeleimer		„	3.50
12 „	„		„	6.75
25 „	„		„	12.50
ca. 50 „	Fass	p. 100 kg	„	44.—
„ 100 „	„		„	42.—
„ 180 „	„		„	36.—

Unterlagepapier, dunkelgrün, fett- und wasserdicht;
Rollen von 40 m Länge: 10 cm breit Mk. 1.—, 15 cm breit Mk. 1.50, 20 cm breit Mk. 1.90.

Vereinen Rabatt!

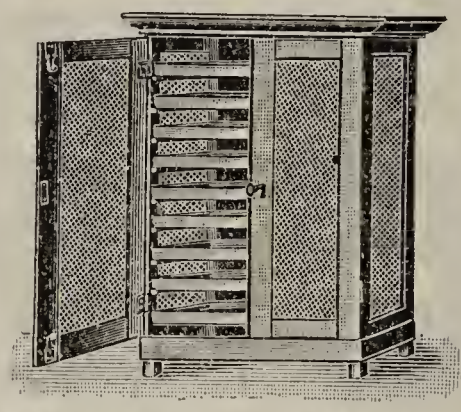
Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [1a

Verz. Drahtgeflecht



1 Rolle 50 □m von *M.* 6.— an empfiehlt und versendet Preisliste [6

L. B. Guberan, Göppingen.



Verschließbare Obst- und Gemüse-Schränke

Obstständer, Obstleitern

fertigt in schönster Ausführung billigst [38

Phil. Wörner, Holzwfbk., Fornsbach Württ.
Preisliste gratis und franko.

Obstbaumschulen Albeck OA. Ulm.

Apfel- und Birnhochstämme, Halbhochstämme, Pyramiden, Spaliere, senkrechte und wagrechte Cordon, Zwetschen, Reineclauden, Kirschen u. Weichseln, Beerenobst empfiehlt in bekannt guten Sorten [20

Balth. Scheerer, Baumwart.

Für Vereine

zum Verkauf an Ausstellungen 2c. haben wir noch eine größere Partie **Obstpostkarten** mit den 12 zur allgemeinen Anpflanzung empfehlenswertesten Obstsorten zur Verfügung, und empfehlen dieselben, **um die Kenntnis dieser Sorten zu verallgemeinern,** den tit. **Vereinen 2c.** zur Abnahme. **Preis bei 10 Serien (à 12 Stück) 25 Pfg. pro Serie, portofrei.** Bestellungen nimmt der **Vereinsschriftführer** gerne entgegen. Weniger als 10 Serien werden nicht abgegeben.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

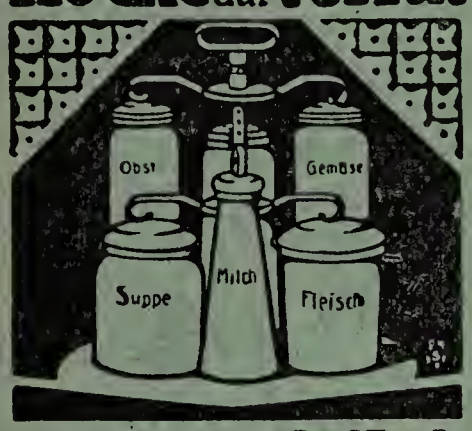
von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Koche auf Vorrat



mit **Original-Weck**
Einrichtungen zur
Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Einfach, solide, zuverlässig!
sind [31

Weck's Apparate

Von epochemachender Bedeutung für die
Küche aller Länder!

Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift kostenlos ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von

J. Weck, Ges. m. b. Haftung,
Oeflingen, Amt Säckingen (Baden).

Frostspannerleim.

Von anhaltender Klebkraft.

Zum Abfangen der Obstbaumschädlinge.
Preis bei 1 Kilo-Dose 85 Pfg., bei 5 Kilo 75 Pfg., bei 10 Kilo 70 Pfg. Brutto für Netto, Ständer frei; bei Mehrabnahme billiger.

Klebgürtel-Papier

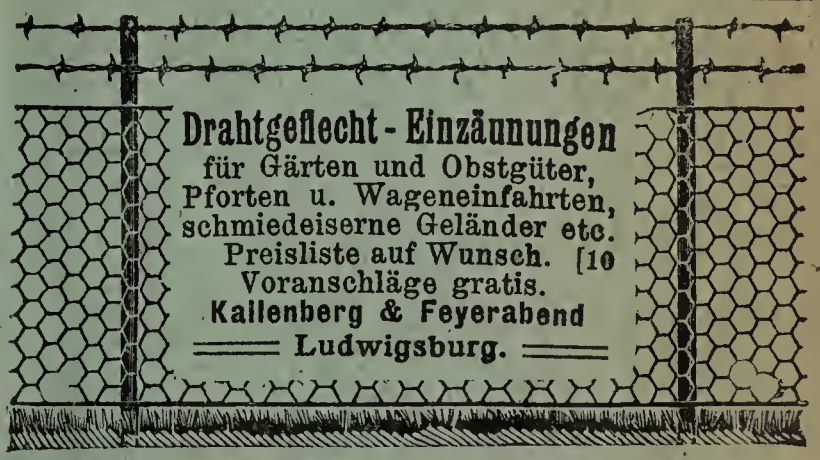
in Rollen von 20—40 m lang, 10 cm breit, à Mk. 1.30 die 100 m. 49]

Herm. Hübler, Ludwigsburg.

Gottfried Geiger,

Ravensburg, am Bahnhof [46

empfiehlt erstklassige **Hochstämme, Pyramiden, Palmetten, Kordons** von Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Zwetschen und Walnüsse; **Beerenobst, Erdbeeren, Rosenwildlinge** sowie **Hochstamm- und niedere Rosen.** Preis- u. Sortenliste zu Diensten.

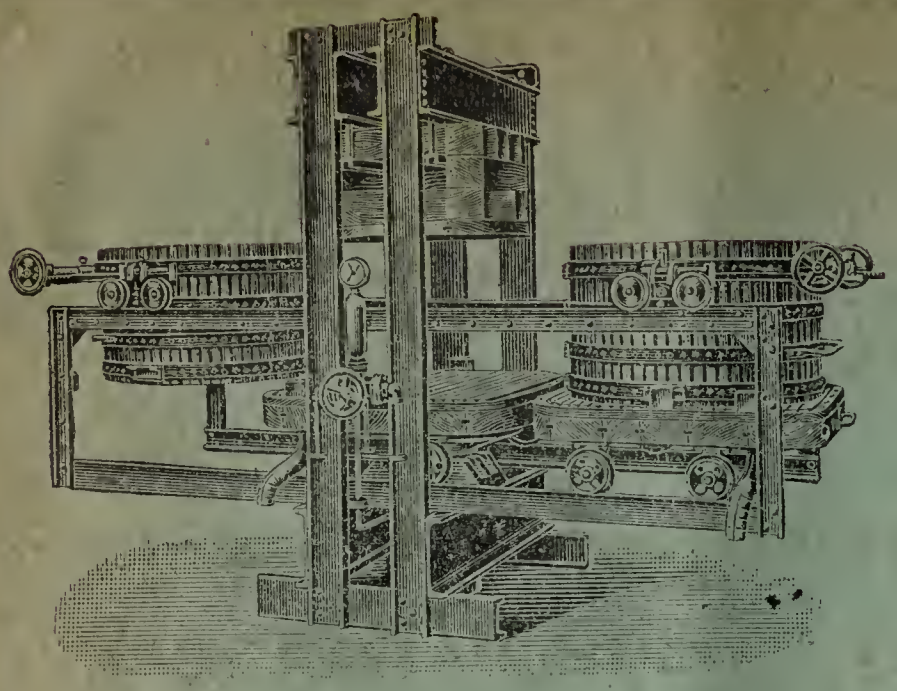


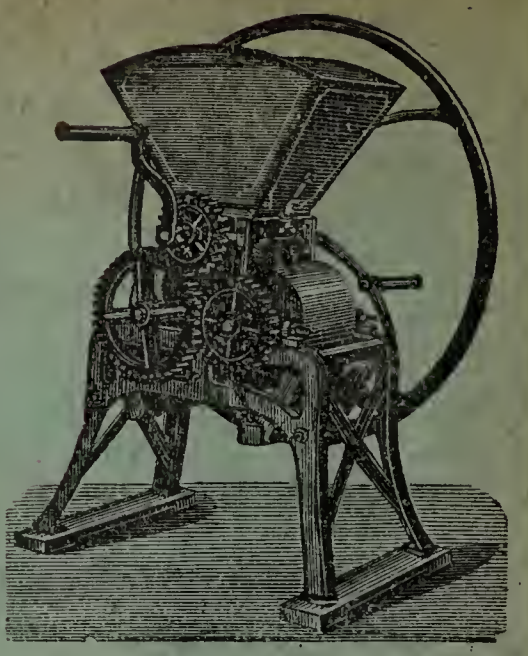
Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter,
Pforten u. Wageneinfahrten,
schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

3000 Stück Apfel- und Birnhochstämme, I. Qualität,
2000 Stück Halbhochstämme und Pyramiden, I. Qualität,
1000 Stück Palmetten, senkrechte und wagrechte Kordon, in den besten Sorten unter Garantie der Echtheit,
5000 Stück Himbeeren, Stachel- und Johannisbeeren, beste Sorten.
10000 Stück Erdbeeren, großfrüchtige, und **Monatserdbeeren** in bewährten alten und guten neuen Sorten empfiehlt [35

Dietterlein'sche Baumschule, Reutlingen.

Preisverzeichnisse gratis und franko.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

Obst-, Wein- und Beerenpressen

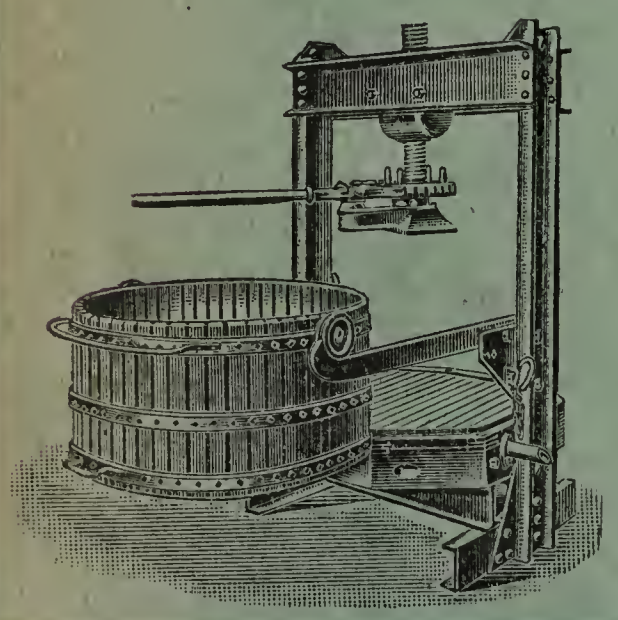
D.R.-Patent No. 113834.

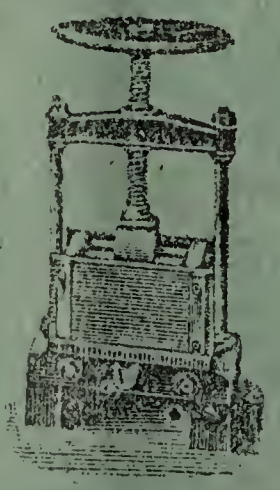
Obst- und Beerenmühlen

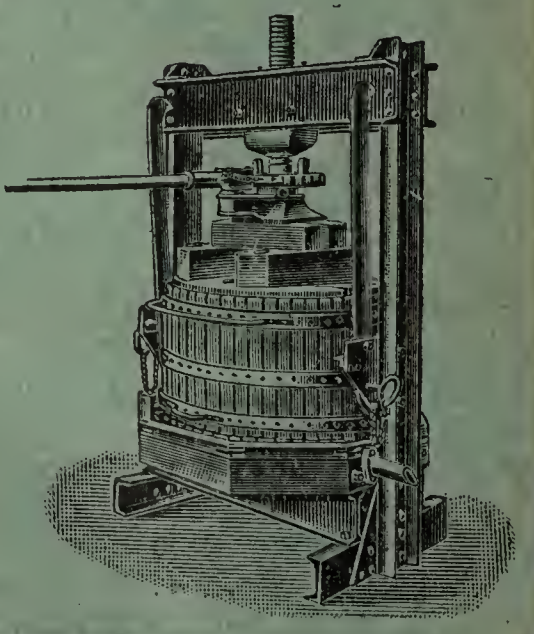
Mostpumpen

transportabel und fahrbar.

Telephon No. 3.







Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei

HORTICULTU
NOV
30
1908
BOSTON.

XXVIII. Jahrgang. № 11. November 1908.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Einladung. — I. Praktischer Obstbau: Wandspaliere. — II. Vereins-Angelegenheiten: II. Württembergischer Obstbautag. Obstausstellung des Obstbauvereins Wangen i. A. Prämiierungen seitens des Württ. Obstbauvereins. Betr. Fragebogen. Prämiierungen. Personal-Nachricht. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: November. — V. Schädlings-Kalender: November. — VI. Kleine Mitteilungen. — Abgabe von Edelreiser. — Anzeigen.

Anzeigen für den „Der Obstbau“ (Auflage 3200) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10 %, bei 12maliger Aufnahme 25 % Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1908.

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume,** 1jähr. Veredl. in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Ueber 50 000 Obstbäume in Kultur!

Preise billigst!

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" M. 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, M. 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", M. 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", M. 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", M. 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2

Illustrierte Preisliste gratis und franko.

Reparaturen schnell und pünktlich.

J. Vöhringer, Stuttgart,

Rotebühlstraße 8.

Allerbesten

Lauril-Raupenleim

1 kg	Dosen		Mk.	—.90
5 „	Henkeleimer		„	3.50
12 „	„		„	6.75
25 „	„		„	12.50
ca. 50 „	Fass	p. 100 kg	„	44.—
„ 100 „	„		„	42.—
„ 180 „	„		„	36.—

Unterlagepapier, dunkelgrün, fett- und wasserdicht;
Rollen von 40 m Länge: 10 cm breit Mk. 1.—, 15 cm breit Mk. 1.50, 20 cm breit Mk. 1.90.

Vereinen Rabatt!

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.

Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [1a

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart Werkzeugfabrikanten Torstr. 13

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie: Baumsägen, Baumscharren, Raupen- und Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer, verstellbare Gartenleitern etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie: Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, verstellbare Wegeschippen, Rechen (auch verstellbare), Grab- oder Wiesenhauen, Gartenwalzen, Hand-Rasenmähmaschinen etc. [4

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise.

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Alb. Gminder,

Baumschulen und Landschaftsgärtnerei

REUTLINGEN [48

empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel- und Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Ulmen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien u. Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden u. Alpinen** 2c.

Katalog gratis und franko.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 11. Stuttgart, November. **1908.**

Einladung.

Am **Sonntag den 8. November** finden in unserem Garten in Stuttgart und am **Sonntag den 15. November** in unserem Garten in Cannstatt

Praktische Demonstrationen über das Pflanzen von Obstbäumen

statt. Abgang für Stuttgart früh 9 Uhr von der Straßenbahnhaltestelle „Forststraße" (Linie Gablenberg—Herderstraße), für Cannstatt früh 9½ Uhr von der Straßenbahn-Endstation „Haldenstraße" (Linie Karlsvorstadt—Cannstatt—Haldenstraße). Zu zahlreicher Beteiligung ladet freundlichst ein

Der Ausschuß.

I. Praktischer Obstbau.

Wandspaliere an das Haus!
— gibt Geld und sieht gar sauber aus!

1. **Wo liegt im Schwabenland noch das Geld auf der Straße? —**

Wo Häuser stehen, deren Wände noch nicht mit Obstspalieren bepflanzt sind. Der hebt das Geld auf, der die Hauswand zur Spalierwand macht.

Was ist ein Zeugnis für Verstand?
Ein Obstspalier an deiner Wand!

2. **Welche Wand paßt zur Spalierwand? —**

Jede sommerliche Wand, als da sind: Mauerwände in Garten und Weinberg, Fabrikmauern, Stadtmauern, Bretterwände, vor allem Scheuern-, Stall-, Haus- und Giebelwände.

3. **Welcher Raum ist der beste und billigste für den Baum? —**

Der Wandraum.

Rechne einmal die leeren Hauswände zusammen nur in deinem Dorf, wieviel Achtel und Viertel prima Obstland da herauskommen!

Schimpfe nicht über teuren Grund und Boden, so lang Flächen brach liegen, die manchen Zentner allerfeinstes und teuerstes Obst liefern können!

4. **Warum gedeiht das Hauswandobst so vorzüglich, so reichlich, so regelmäßig, so frühzeitig, so großfrüchtig? —**

Weil die Wand schützt und wärmt.

Darum kommen die Früchte feiner, zahlreicher, sicherer, früher und größer.

Abb. 1 a u. 1 b.
a Einfache senkrechte Kordons. *b* U-Form.

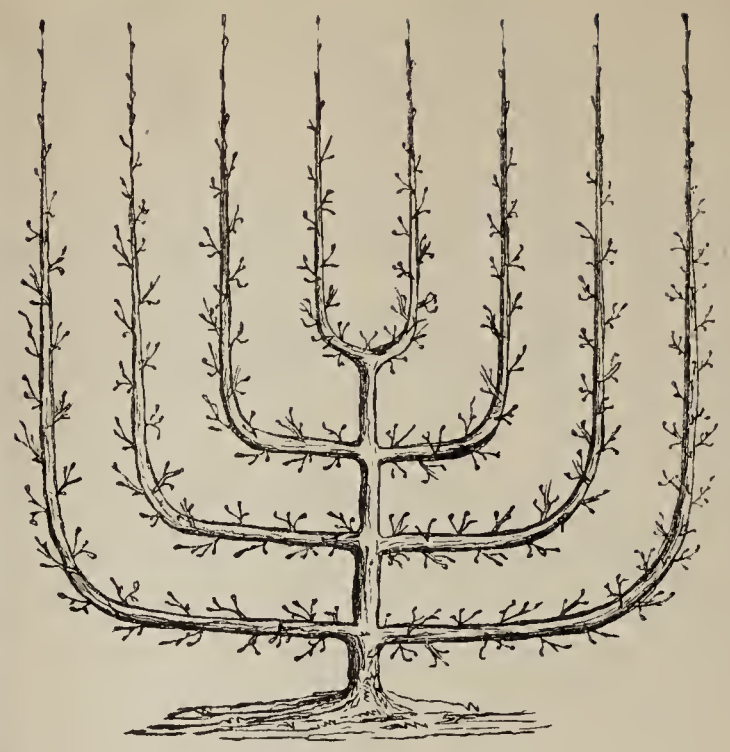


Abb. 2.
Palmette Verrier mit vier Etagen.

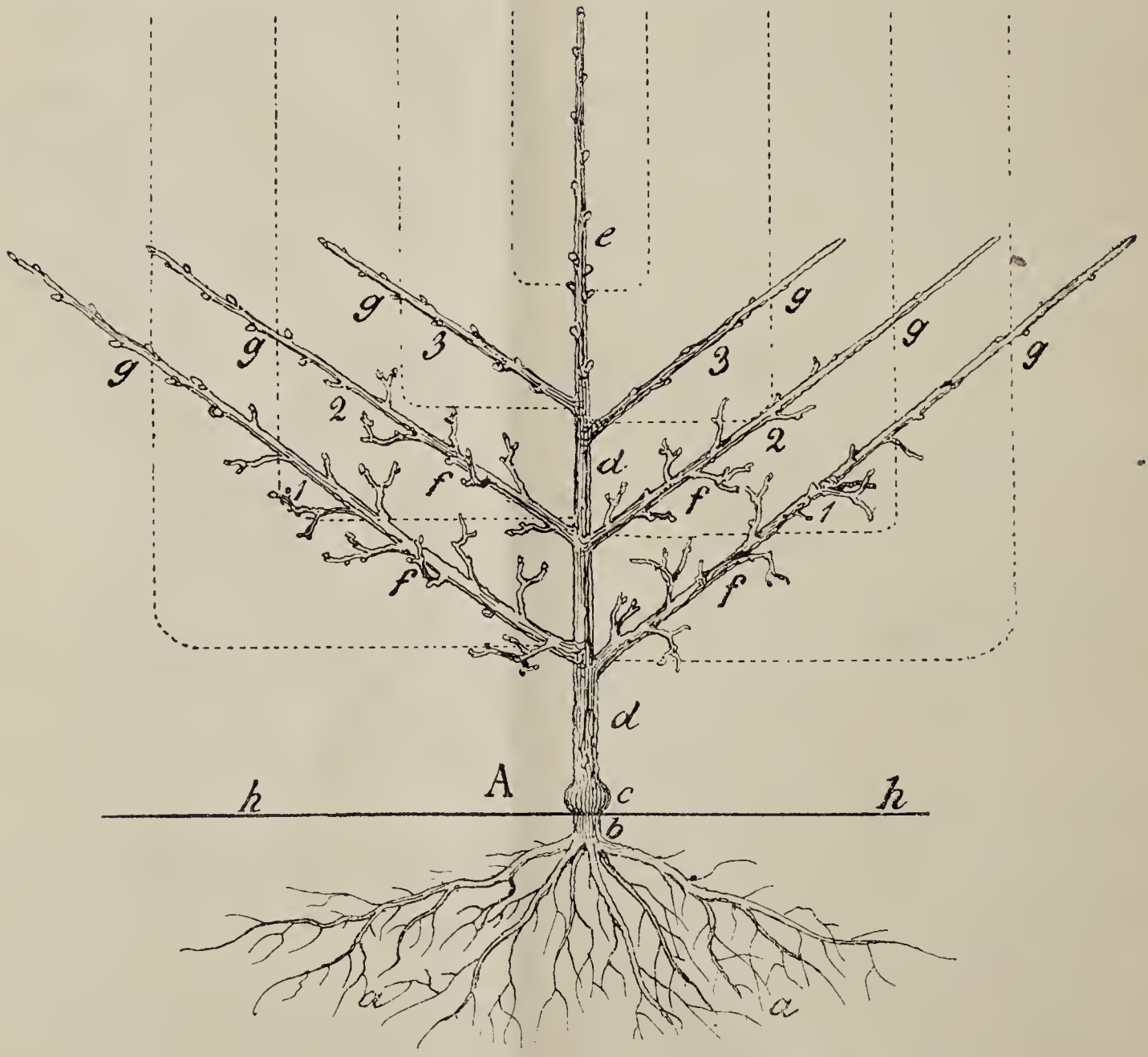


Abb. 3. *A* Pyramidenpalmette auf Quitten veredelt. Stark wachsende Sorten: Gellerts-, Diels Butterbirn, Pastorenbirn 2c. *aa* Wurzelkrone, das kurze Stück *b* zwischen Wurzelkrone und *c* Veredlungsstelle ist der Wurzelhals; je kürzer dieser ist, um so richtiger ist die Veredlung ausgeführt. Die Veredlungsstelle kennzeichnet sich bei Veredlungen auf Zwergunterlage (also bei Birn auf Quitten und Apfel auf Paradies oder Doucin) stets durch eine auffallende Verdickung des Edelstamms. Die Veredlungsstelle soll beim Pflanzen stets mit der Erdoberfläche *h* genau in dieselbe Ebene zu stehen kommen. *dd* der Stamm mit Stammverlängerung *e* 1, 2, 3 — erste, zweite und dritte Etage. Bei regelmäßigen Pyramiden werden die gewöhnlich zu fünf, höchstens zu sechs auf einer Etage gezogenen Äste Serien genannt. *ff* Leitäste, mit deren Verlängerungen *gg*, den Leittrieben.

5. Wie müssen darum die Spalierhauswände gelegen sein? —

Südlich für Pfirsiche, Weintrauben und Winterbirnen, weil diese sehr viel Schutz und Wärme zur Vollkommenheit brauchen.

Südöstlich, östlich, südwestlich, westlich für Obst insgemein, weil jedenfalls geschützter und wärmer als freie Lage.

Nordwestlich, nordöstlich, nördlich noch für frühe Äpfel und einige frühe Birnen und Kirschen, besonders die Schattenmorelle, weil im Notfall weniger schutz- und wärmebedürftig.

6. Macht das Spalier die Hauswand feucht? —

Im Gegenteil
über dem Boden schützt das Spalier dein Haus vor Schlagregen, weil der Baum davor steht; unter dem Boden vor Feuchtigkeit, weil der Baum die für sich braucht und nimmt.

7. Werden die Hauswandspaliere an Straßen nicht arg bestohlen? —

Ja, solang es nur wenig Spaliere gibt.

Nein, sobald jede Hauswand ein Spalier hat.

Im übrigen gibt's gegen Langfinger Drahtschutz.

8. Wieviel und was für Boden braucht das Wandspalier? —

Keinesfalls schlechten Boden und Gestein, vielmehr eine Rabatte, $1^1/_2$ m breit und 80 cm tief ausgegraben und aufgefüllt mit Kompost, Bauschutt, verrotteten Stalldung, Holzasche, Rasenerde.

9. Warum braucht das Wandspalier so guten Boden? —

Weil der Boden am Haus gewöhnlich gering ist, und weil das auf Zwergunterlage veredelte Obst einen besseren Boden verlangt, als das Obst, das auf Wildling veredelt ist.

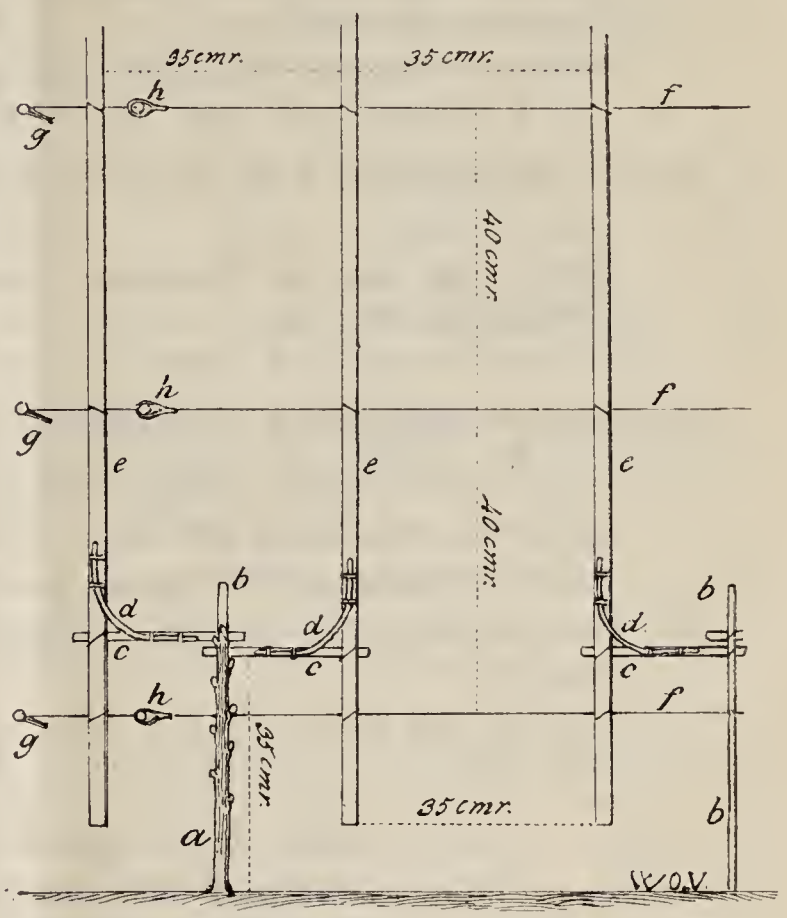


Abb. 4. Unterer Teil eines Wandspaliergerüstes von links angefangen.

a Einjährige Veredlung auf zwei Augen, eines links und eines rechts geschnitten, aus denen die beiden Äste zur U-Form gebildet werden sollen. *b* Stab, an den die Veredlung und die Lättchen *c* gebunden werden; *d* kleine Bögen aus Weiden, an die die jungen Triebe nach oben gebunden werden. *e* Latten, welche die Leitäste tragen. *f* Spalierdrähte, die in einer Entfernung von 40 cm voneinander mittels der eisernen Kloben *g* und der Drahtspanner *h* an der Mauer entlang gespannt sind und das ganze Spaliergerüst zu tragen haben.

10. Welche Formen eignen sich am besten für Wandspaliere? —

a) senkrechte Kordons (Abb. 1 a).
b) U-Form (Abb. 1 b).
c) Palmetten (Abb. 2 u. 3).

Grundsatz: je höher die Wand, um so schmäler die Form (Abb. 1 a u. 1 b);
je niederer die Wand, um so breiter die Form (Abb. 2 u. 3).

11. Wie wird das Spaliergerüst gemacht? —

Die Abb. 4 zeigt dir's.

Nämlich mit Spalierdraht, 10—15 cm von der Wand weg und die Drähte 40 cm voneinander entfernt; und mit Spalierlatten 1 cm stark und 2 cm breit und je nachdem mit 35—40 cm Abstand voneinander. Billig, einfach, haltbar.

12. Wozu dienen denn Draht und Latten? —

Zum Anheften der Zweige, weil der Baum flach, wandförmig gezogen werden muß.

13. Wo sind Draht und Latten unnötig? —

An Bretterwänden, wo die Zweige mit Tuchstreifen und Nägeln unmittelbar darauf geheftet werden können.

14. **Worin besteht die Pflege der Spalierwand? —**

a) In der Bodenpflege: häufig behackt, stets offen und rein und namentlich immer tüchtig gegossen (da oft das Dach den Regen abhält);
b) im Schneiden und Anheften;
c) im Schutz vor Schädlingen.

Wie das alles sich durch Wort und Bild leicht lernen läßt aus dem „Württ. Obstbuch" S. 29 ff.

15. **Hat das Wandspalier auch Wert in rauhen Gegenden?**

Auf der Alb und in Oberschwaben gibt's Dörfer 800 m hoch mit den schönsten und fruchtbarsten Wandspalieren.

Gerade in rauhen Gegenden geraten als Wandspalier feine Obstarten und Obstsorten, die als Hochstamm dort nicht mehr fortkommen.

16. **Ist das Wandspalier bloß etwas für vornehme Leute? —**

Ja und nein.

Nein, nicht bloß für Vornehme, sondern für jeden, der eine passende Wand am Haus und Grütze im Kopf hat.

Ja, weil dann jedes Haus und jede Hütte vornehm aussieht.

17. **Was bedeutet nach alledem die Spalierzucht an Hauswänden im Ober- und im Unterland? —**

daß ein verständiger Mann hinter der Wand wohnt;

daß noch eine Menge trefflicher, nichts kostender Obstlagen vorhanden ist;

daß es gefundenes Geld genug im Schwabenlande gibt, das du bloß aufheben darfst;

daß du dein Haus prächtig ausschmücken und dabei noch blankes Geld in den Beutel tun kannst;

daß es edle Genüsse und Freuden gibt just vor dem Fenster draußen und dir direkt vor der Nase!

Was ist des Hauses schönste Zier
Und gibt noch Geld und Speise dir?
Das ist, o Freund, das Wandspalier!

II. Vereins-Angelegenheiten.

II. Württembergischer Obstbautag.

Abgehalten in Saulgau am 4. Oktober 1908.

Wie bekannt hielt unser Verein am Sonntag den 4. Okt. in Saulgau seinen II. Obstbautag ab.

Der Obstbauverein Saulgau feierte sein 25-jähriges Jubiläum, verbunden mit einer schönen Bezirksobstausstellung. Die eigentliche Feier fand auch am 3. Okt. nachmittags im Saale von Gaß u. Kolb statt, wozu sich am Abend der Vorstand des Württ. Obstbauvereins, Herr Gemeinderat Fischer-Stuttgart mit einer Anzahl von Ausschußmitgliedern und Vertrauensmännern eingefunden hatte. Der Vorstand des Obstbauvereins Saulgau, Herr Cosmas Kloß, begrüßte die Gäste aufs herzlichste und gab seiner Freude, daß der W. O. V. in Saulgau seinen Obstbautag abhalte, beredten Ausdruck. Der Vorstand des W. O. V. dankte für den freundlichen Willkomm und sprach seine herzlichsten Glückwünsche zum Jubiläum aus, wobei er Herrn Kloß als Vorstand des Saulgauer Vereins die große silberne Vereinsmedaille überreichte.

Am Sonntag früh wurden unter der Führung der Herren Stadtschultheiß Mack und Cosmas Kloß die prächtigen städtischen Anlagen am Schillerdenkmal und die Stadt besichtigt. Hocherfreut waren die Gäste aus dem Unterland über die an vielen Häusern befindlichen schönen und großen Wandspalierbäume, welche zum Teil noch in ihrer vollen Früchtelast die Nützlichkeit dieser Obstbauformen ad oculos bewiesen. Von 9—10 Uhr war Besichtigung der Bezirksobstausstellung in der städtischen Turnhalle. Diese Ausstellung war äußerst geschmackvoll arrangiert und zeigte zur Genüge, welch herrliches Obst (insbesondere Äpfel) in der dortigen Gegend wächst. Namentlich die schönen Gravensteiner er-

regten unsere Bewunderung, aber auch die anderen landläufigen Obstsorten waren in schönen vollkommenen Früchten und zum Teil reichlicher hübscher Aufmachung zu sehen. Allen voran stand die Ausstellung der Stadtgemeinde Saulgau selbst. Auch die Obstverpackung war in einigen Kollis praktisch und nachahmenswert vorgezeigt.*) Daß Werkzeuge, Hilfsmittel, Vogelschutz und Obstverwertung nicht fehlten, ist selbstverständlich.

Ein näheres Eingehen auf diese hübsche Ausstellung müssen wir uns wegen Mangels an Raum versagen.

Kurz nach 10 Uhr wurde vom Vorstand des W. O. V. die Vertrauensmännerversammlung, welche sehr gut besucht war, im Saale von Gaß u. Kolb mit einem herzlichen Willkommgruß eröffnet. Sodann widmete der Vorstand dem kürzlich verstorbenen Vertrauensmann für den 1. Gauverband, Schultheiß Roll in Amlishagen, einen ehrenden Nachruf und die Versammlung ehrte dessen Andenken durch Erheben von den Sitzen. Die Präsenzliste ergab nur das Fehlen von zwei Gauverbänden, zehn waren vertreten. Hierauf erhielt Herr Oberlehrer Ils-Ochsenhausen ein eingehendes Referat über „Wie läßt sich die Obstsortenkenntnis auf dem Lande am besten verbreiten?“ Redner führte die Zuhörer zunächst in die alten Zeiten Karls des Großen und der Klöster zurück, deren Einfluß auf die Einfuhr und Verbreitung des Obstbaus erläuternd, sodann kam er auf den Bezug edler Obstsorten aus Frankreich, sowie die Verdienste des † Dr. Ed. Lucas und dessen Arbeiten in der Feststellung der Obstsortenkunde zu sprechen. Die Schädlichkeit der sog. Winkelbaumschulen in bezug auf Vermehrung minderwertiger Sorten wurde betont. Bei der Wichtigkeit der Obstsortenkunde für jeden, der Obst züchtet und Obst verbraucht, empfiehlt Redner die Belehrung über diese Frage in den Schulen, besonders den Fortbildungsschulen, und in Versammlungen mit Vorzeigung von besten Abbildungen und Obstmodellen, ferner in Gemeinde- und Lokalausstellungen, wobei die besondere Zusammenstellung der für die betreffende Gegend am meisten empfehlenswerten Sorten nie versäumt werden sollte (geschieht zurzeit schon sehr häufig, D. R.).

*) Anm. Leider scheint der Aussteller geglaubt zu haben, diese praktisch verpackten Obstkollis seien nur als Ausstellungsstücke, d. h. als Dekoration oder zur Gewinnung eines Preises da, nicht als für den Obstversand geltende Muster, denn Gravensteiner, welche auf Grund dieser Ausstellung von verschiedenen Besuchern bestellt wurden, kamen in miserablem Zustand an. Die Früchte hatten keine Zwischenlagen von Stroh oder Holzwolle und die ungeeigneten Körbe waren nicht einmal voll, so daß das Obst auf dem Transport auch noch durcheinander gerüttelt wurde! — So was ist sehr betrübend!

Der Vereinsvorstand.

Auch die Errichtung eines Obstbaumuseums wurde angeregt, ähnlich dem geplanten bienenwirtschaftlichen Museum.

Reicher Beifall lohnte den Redner für seine klaren und verständlichen Ausführungen. Bei der sich anschließenden Debatte empfahl Herr Hofgärtner Stärk-Schwaigern mit Recht eine gründliche Reduzierung unserer Obstsortimente.

Hierauf hielt Herr Ökonomierat Lucas-Reutlingen einen sehr instruktiven Vortrag über „Die Vorbereitung der zu veredelnden Bäume, die Veredlung selbst und die weitere Behandlung in den ersten Jahren nach der Veredlung.“ Da dieser Vortrag in unseren Zeitschriften zum Abdruck kommt, können wir auf ein näheres Eingehen hier verzichten. Auch diesem Redner wurde reicher Beifall zu teil, welchem der Vorsitzende noch besonderen Ausdruck gab.

Im Verlauf der Debatte gab Garteninspektor Schelle-Tübingen bekannt, daß er auf einen Kernapfel und eine Kernbirne (sie heißen Weberlesapfel und Stöcklesbirn) aufmerksam gemacht worden sei, welche auf Sumpf- und Moorböden in der Nähe des Federsees gedeihen; er erachtet den Besitz solcher bis jetzt noch nicht bekannten Obstsorten fürs Oberland, soweit es solche Sumpf- und Moorböden besitzt, für sehr wichtig. Hat sich doch bis jetzt der Obstbau in solchen Böden nicht bewährt. Redner empfiehlt, diese Sorten zu vermehren und dann mit anderen besseren Sorten umzupfropfen, um auf diese Weise auch in solchen Sumpfböden Obstbau mit Erfolg zu treiben.

Nach einem gemeinschaftlichen Mittagessen im Gasthof zum „Lamm“, dessen Lokal sehr sinnig und hübsch dekoriert war, aber die vielen Teilnehmer kaum fassen konnte, wurde kurz nach 2 Uhr der „Obstbautag“ im Saale von Gaß u. Kolb abgehalten. Die sehr zahlreiche Versammlung wurde vom Vorstand des W. O. V. begrüßt und eröffnet. Sodann begrüßte Herr Stadtschultheiß Mack namens der Stadt Saulgau, Herr Schultheiß und Landtagsabgeordn. Sommer von Beizkofen namens des Landw. Bezirksvereins und Herr Cosmas Kloß namens des Obstbauvereins Saulgau die Versammlung. Hierauf folgte der Vortrag des Oberamtsbaumwarts Brugger in Schomburg bei Wangen i. Alg. über: „Die Spalierobstzucht an Hauswänden“ und nach diesem ein Vortrag von Baumgärtner Wirth in Oberstenfeld OA. Marbach „Über Ernte, Sortieren, Verpackung und Aufbewahrung von Tafelobst“. Beide Redner erledigten sich ihrer Aufgabe aufs beste und ernteten reichen Beifall. Der Vortrag von Brugger wird im „Obstbau“ zum Abdruck kommen. Zu

dem Vortrag von Wirth gelangte das Obstbauheft Nr. 8 vom Jahre 1902 mit den Bißmannschen Belehrungen über Obsternte, Aufbewahrung und Verpackung zur Verteilung. Dieselbe wird gerne neu eingetretenen Mitgliedern auf Verlangen zugeschickt, auch jeder Produzent, der Obst bei unserer Zentralvermittlungsstelle zum Verkauf anmeldet, erhält es kostenfrei. Ebenso wurde ein Flugblatt über Spalierobstbäume verteilt.

Zu Punkt III der Tagesordnung berichtet Bezirksbaumwart Kotz über das stellenweise massenhafte Auftreten des Gitterrostes an Birnbäumen. Als Ursache wird das häufige Vorhandensein von Sevenbaum (Juniperus Sabina) in Privatgärten gerügt (in öffentlichen Anlagen darf dieser Strauch nicht mehr gepflanzt werden). Nur mit Beseitigung dieses die Winterform des Gitterrostes tragenden Strauches (Obstbuch S. 152) ist dem Übel gründlich und leicht abzuhelfen.

Nachdem noch die Bekämpfung des Fusikladiums besprochen worden war, worüber ja unsere Leser im „Obstbau" gründlich unterrichtet wurden, gedachte der Vereinsvorstand Fischer noch lobend der gelungenen Obstausstellung und des Standes der Obstbaumzucht in Stadt und Bezirk Saulgau und schloß mit dem Wunsche, daß die Verhandlungen des Obstbautages sich für den Einzelnen, für den Bezirk und für die Ziele des Vereins recht nützlich erweisen möchten! Hg.

Obstausstellung des Obstbauvereins Wangen i. A., am 9. Oktober.

Der Obstbauverein Wangen i. A. hatte seine sehr instruktive Obstausstellung ganz nach dem Programm des W. O. V. ausgeführt und insbesondere auf die Aufgabe: Handelsobst, besonderes Gewicht gelegt. In dieser Abteilung hatten 14 Aussteller 52 Bahnkollis Tafelobst sehr gut in Kisten von 25 und 50 Pfund verpackt, sowie 59 Postsendungen, in Pappschachtelung, Kistchen und Körbchen, ebenfalls bestens verpackt, ausgestellt. Ein erfreulicher Beweis für die zielbewußte Tätigkeit des dortigen Obstbauvereins! Die Medaillen des W. O. V wurden denn auch den besten Leistungen auf diesem Gebiete zuerkannt.

Prämiierungen seitens des Württemb. Obstbauvereins, e. V.,

auf verschiedenen Bezirks-Obstausstellungen im Herbst 1908.

Infolge der allseitigen reichen Obsternte wurden von einer großen Anzahl Bezirks- und Orts-Obstbauvereine Obstausstellungen abgehalten, wozu von vielen Vereinen vom Landesverein Sachverständige als Preisrichter und Sortenbestimmer, sowie Preise gewünscht wurden. Bei der großen Anzahl war es der Vereinsleitung leider nicht möglich, den vielen Wünschen zu entsprechen, und konnten nur solche Bezirksobstausstellungen berücksichtigt werden, welche in erster Linie sich frühzeitig und nicht in letzter Stunde beworben haben, und ihre Ausstellung in der Hauptsache nach dem Programm des Landesvereins (Württ. Obstbuch S. 219) einzurichten beabsichtigten und dieses durch Einsendung eines gedruckten Programms belegten. Für einige kleinere sich rechtzeitig meldenden Obstbauvereine wurden zwar Preisrichter gesandt, aber keine Prämien gegeben.

Nachstehend geben wir die Obstausstellungen und die Namen der durch unsere Delegierten und das Preisgericht für hervorragende Leistungen Prämiierten bekannt.

1. Bezirksobstausstellung der Obst- und Weinbausektion Stuttgart-Amt am 12. Septbr. in Feuerbach:

   die kleine silberne Vereinsmedaille samt Diplom: Chr. Sandherr, Baumschulen, Feuerbach;

   die kleine bronzene Vereinsmedaille samt Diplom: Karl Haid, Baumschulen, Vaihingen a. F.;

   das Vereinsdiplom des W. O. V. je mit silb. Medaille der Obst- und Weinbausektion Stuttgart-Amt: Ernst Dederer, Baumschulen, Feuerbach, und Fr. Greiner, Baumschulen, Vaihingen a. F.

2. Bezirksobstausstellung des Landw. Bezirksvereins Vaihingen a. E. am 20. September in Vaihingen a. E.:

   die kleine silberne Vereinsmedaille samt Diplom: Freiherrl. v. Tessin'sche Gutsverwaltung in Hochdorf OA. Vaihingen;

   die kleine bronzene Vereinsmedaille samt Diplom: Freiherrl. v. Reischach'sche Gutsverwaltung in Nußdorf OA. Vaihingen;

   das Diplom des W. O. V.: für Obstkonserven: die Wirtschaftl. Frauenschule in Großsachsenheim.

3. Bezirksobstausstellung des Baumwärtervereins Leonberg in Leonberg am 27. Septbr.:

   die kleine silberne Vereinsmedaille samt Diplom: Oberamtsbaumwart Jeutter in Korntal;

   die kleine bronzene Vereinsmedaille samt Diplom: J. Cleß zur „Rose", Schöckingen OA. Leonberg;

   das Vereinsdiplom: für Obstkonserven: Frau Amtmann Dr. Klumpp in Leonberg.

4. Bezirksobstausstellung des Bezirksobstbauvereins Göppingen in Göppingen am 3. Okt.:
   die kleine silberne Vereinsmedaille samt Diplom: Obstbauver. Boll OA. Göppingen;
   die kleine bronzene Vereinsmedaille samt Diplom: Baumschulbes. Siehler, Göppingen;
   das Vereinsdiplom: für Obstkonserven: Frau Schultheiß Umgelter, Kleineislingen.
5. Bezirksobstausstellung des Obstbauvereins Saulgau in Saulgau am 4. Oktober:
   die kleine bronzene Vereinsmedaille samt Diplom: Joh. Weiß, Landwirt, Bondorf OA. Saulgau;
   das Vereinsdiplom: für Obstkonserven: Frau Forstkulturenbesitzer Kneußle in Krumbach OA. Saulgau.
6. Bezirksobstausstellung des Bezirksobstbauvereins Wangen i. A. in Wangen am 9. Okt.:
   die kleine silberne Vereinsmedaille samt Diplom: Remigius Nägele, Baumgärtner, Sechshöfe OA. Wangen;
   die kleine bronzene Vereinsmedaille samt Diplom: Matth. Maier, Gutsbesitzer, Wellbrechts OA. Wangen;
   das Vereinsdiplom: für Obstkonserven, Fruchtsäfte 2c.: Lorenz Jäger, Gutsbesitzer, Immenried OA. Wangen.
7. Bezirksobstausstellung der Baumwärter-Vereinigung Calw in Calw am 11. Oktober:
   die kleine silberne Vereinsmedaille samt Diplom: W. Widmann, Oberamtsbaumwart, Calw;
   die kleine bronzene Vereinsmedaille samt Diplom: Privatier Schönlein, Calw;
   das Vereinsdiplom: W. Dingler, Ökonom, Calw.

Wir ersuchen die verehrl. Vereinsvorstände dringend, soweit dies noch nicht geschehen, die Fragebogen betr. empfehlenswerteste Obstsorten möglichst bald an den Vereinsschriftführer einzusenden. Der Ausschuß.

Prämiierungen.

Anläßlich des 25jährigen Jubiläums des Bezirksobstbauvereins Saulgau wurde dessen Vorstand Herrn Cosmas Kloß die große silberne Vereinsmedaille samt Diplom verliehen.

Der Obstbauverein Altshausen OA. Saulgau erhielt aus Anlaß seines 25jährigen Bestehens unser Vereinsdiplom.

Personal-Nachricht.

Seine Königliche Majestät haben am 16. Okt. ds. Js. allergnädigst geruht, den Vorstand der Zentralstelle für die Landwirtschaft Staatsrat Freiherrn von Ow seinem Ansuchen gemäß in den Ruhestand zu versetzen und ihm den Stern zum Kommenturkreuz des Ordens der württembergischen Krone zu verleihen. —

Auch der Württ. Obstbauverein gehört zu denen, die den Weggang des Herrn Präsidenten von Ow lebhaft bedauern. Stets waren wir seiner verständnisvollen Mitwirkung und Unterstützung sicher, wenn es wieder einmal galt, irgendwie und irgendwo in württembergischen Obstbaudingen den Hebel anzusetzen; und wie oft hat er klärend und fördernd mitgetagt und mitgeredet, wenn unser Verein sich zur Stuttgarter Jahresversammlung vereinigt hatte! Unser aufrichtiger Dank und unsere volle Verehrung begleitet den Herrn Präsidenten in seinen Ruhestand!

III. Literatur.

Obsteinkochbüchlein für den bürgerlichen und feineren Haushalt von R. Mertens, neu bearbeitet vom K. Garteninspektor E. Junge zu Geisenheim. Verlag von Rud. Bechtold u. Co. in Wiesbaden. Preis Mk. 1.50.

In 10. Auflage liegt dieses unseren Hausfrauen wohlbekannte Buch vor. Das Buch gibt auf 173 Seiten und mit 66 Abbildungen in verständlicher Weise genaue Anleitung, wie man Pasten, Mus, Marmelade, Kraut, Gelee, Latwerge, Saft, Dunst- und Einmachobst, Beerenweine, Fruchtliköre und Obstessig bereitet. Die ausführlichen Anleitungen zum richtigen Behandeln aller Apparate sind ebenso schätzenswert wie die Besprechungen der zu konservierenden Früchte. Das Buch wird selbst der erfahrensten Hausfrau zu nützlichen Winken noch Anregung genug geben.

Dr. Kurt Floericke, **Deutsches Vogelbuch**, 5—600 Seiten Text mit 120 farbigen Vogelbildern auf 30 Tafeln. Stuttgart, Kosmos. Fein gebunden Mk. 10.—.

Dieses prächtige Buch wurde geschrieben, um in einer auf wissenschaftlicher Grundlage beruhenden, dabei gemeinverständlichen Darstellung dem Land- und Forstwirt, dem Jäger und Vogelliebhaber, wie dem Lehrer und unserer Jugend, sowie jedem Naturfreund alles Wissenswerte aus unserer Vogelwelt mitzuteilen. Zugleich sollte auch dem Fachmann ein brauchbares Nachschlagebuch geboten werden. Es scheint eine

volkstümliche Vogelkunde, wie sie in vorliegendem Werke gegeben wurde, durchaus nicht überflüssig zu sein. Der Verfasser konnte sich fast durchgängig auf eigene Erfahrungen und Beobachtungen stützen, da er seit 18 Jahren sich auf das Eifrigste mit dem Studium des Vogellebens in freier Natur beschäftigte. Es genügte ihm dabei nicht, unsere Lieblinge bloß in den verschiedensten Gegenden unserer Heimat eingehend zu beobachten, sondern er ist ihnen auch auf ihren Zugstraßen bis in die asiatischen und afrikanischen Winterquartiere gefolgt, um dort ebenfalls ihr Tun und Treiben zu belauschen. Er war daher in der Lage, Selbstgeschautes und Selbsterlebtes zu schildern. Dabei hat er sich bemüht, alles Schablonenhafte zu vermeiden und durch eine möglichst frische Darstellungsweise das Interesse des unbefangenen Lesers zu erwecken.

Der gesunde Kaufmann, Ein Vademekum für den modernen Kaufmann ist das im Verlag von Hermann Schneider Nachf. in Pößneck i. Th. erschienene Büchlein von Johannes Obst, das den Titel **Geschäftskniffe** (Geschäftsklugheit), 2. Aufl., Preis broschiert Mk. 1.—, trägt und alle die kleinen und großen Erfordernisse bespricht, die dem mit der Zeit fortschreitenden Kaufmann zum Erfolg verhelfen können.

Im Verlag Lebensreform, Berlin C. 54, Rosenthalerstr. 44, sind folgende Schriften erschienen:

Eggers, **Von Jugendleid zur Jugendfreud.** Der Kernpunkt zukünftiger Jugendbildung. 25 Pfg.

Fellenberg-Egli, **Die Kolonie Heimgarten.** 50 Pfg.

Horst, **Nervosität und Lebensüberdruß.** 50 Pfg.

Da diese Schriften sich vielfach mit dem Obstbau und seinen sozialen und gesundheitlichen Vorteilen beschäftigen, so sei hiermit darauf hingewiesen.

IV. Monats-Kalender.

November.

Schon lange ist's her, daß der strenge Winter 1879/80 dem Obstbau schwere, heute noch nicht ganz vernarbte Wunden geschlagen hat. Es betrug die Zahl der ertragsfähigen

i. Jahr	Apfelbäume	Birnbäume	Pflaumen- u. Zwetschenb.	Kirschbäume
1879	3343852	1626785	2491227	352512
1884	2964853	1495944	1551024	289957
1891	3381568	1689479	1577793	320154
1900	4310204	1765073	1722924	360238
1907	4773668	1936518	1785439	275430

Die Kultur der wichtigsten Obstgattung, der Äpfel, ist in keinem andern deutschen Staat eine so ausgedehnte wie in Württemberg. Auf 100 ha landwirtschaftliche Fläche kamen im Jahr 1900 in Württemberg 475 Apfelbäume (ertrags- und nicht ertragsfähige zusammen), dagegen in den sonstigen bedeutenderen Obstgebieten des Deutschen Reichs erheblich weniger (Schaumburg-Lippe 433, Baden 338, Hessen 328, Sachsen 247, Bayern 142, Preußen 117). Hinsichtlich der Birnen wird Württemberg nur von dem Nachbarstaat Baden überholt, dagegen bleibt es im Steinobst unter dem Durchschnitt des Reichs; beträchtlich ausgedehnter als in Württemberg wird die Pflaumen- und Zwetschenkultur namentlich in Baden, Hessen, Sachsen, Bayern (Pfalz, Unterfranken), sowie in den meisten kleineren mitteldeutschen Staaten, ferner die Kirschenkultur in Sachsen, Baden, sowie wiederum in Mitteldeutschland betrieben. Die übrigen, seit 1899 statistisch nicht mehr erfaßten Obstgattungen treten in den Hintergrund, sie sind aber doch nicht ohne wirtschaftliche Bedeutung, so insbesondere die Aprikosen- und Pfirsichbäume (im Jahre 1898 21143 ertragsfähige) und die Walnußbäume (1898 50216 ertragsfähige). Edle Kastanienbäume sind in der Gegend von Loffenau am Westabhang des Schwarzwalds verbreitet. — Das heurige gute Obstjahr wird hoffentlich Veranlassung geben, die Zahl der ertragsfähigen Obstbäume, die sich seit 1884 in aufsteigender Linie bewegt, aufs neue zu vermehren. Hierzu bietet sich gerade derzeit die Herbstpflanzung, die in den meisten Bodenarten, namentlich in leichten und warmen, der Frühjahrspflanzung vorzuziehen ist. Hierbei als Schutz der Wurzeln gegen Frost nicht zu vergessen das Bedecken der Baumscheiben mit Laub, kurzem Mist 2c. Wer in schweren

Böden auf die Frühjahrspflanzung angewiesen ist, mache jetzt schon die Baumlöcher und fahre an, was zur Bodenverbesserung dient, wozu wir z. B. den Straßenabraum rechnen. — Wie beim Feldbau, so ist auch beim Obstbau der Grundsatz zu beachten, daß man Nährstoffe zuführen muß, da durch die Entnahme der Ernten mit der Zeit der Standort des Baumes verarmt. Wir sollen düngen, wenn wir Dünger zur Verfügung haben. Eine Düngung kann das ganze Jahr hindurch vorgenommen werden, ohne irgend welche Nachteile. Nur im August und September dürfte eine Düngung besser unterbleiben, da sonst unter Umständen die Bäume leicht zu weiterem Treiben veranlaßt werden, was vor dem Herbste und Winter nicht allenthalben wünschenswert ist. Damit soll aber nicht gesagt werden, daß der Zeitpunkt der Düngung keine Rolle spielt, im Gegenteil, nach langjährigen Versuchen wurde festgestellt, daß eine Düngung von November bis März um so bessere Ergebnisse liefert, je früher sie im Spätherbst oder zu Winters Anfang ausgeführt wurde. In diesen Monaten kommt namentlich eine Düngung mit Kompost und Stallmist (frischer sowohl als auch verrotteter) in Betracht, während in den übrigen Monaten mehr flüssiger Dünger, wie Gülle, Abort 2c., am besten gemischt, zur Anwendung kommt. Was nun die Anwendung der verschiedenen Kunstdünger betrifft, so ist der Spätherbst und Winter die geeignete Zeit und es seien hier einige Ergebnisse von Kunstdüngungen mitgeteilt. Bewährt haben sich: 1. für gleichmäßige Verteilung auf ein Baumstück (Baumschule) per Ar 5 kg Kainit, 8 kg Thomasmehl. Stickstoffdüngung ist erst im kommenden Frühjahr in Form von Chilisalpeter zu verabreichen; 2. beim Pflanzen junger Bäume dem Erdreich beizumengen: 250 g Kainit und 500 g Thomasmehl; nach Fertigstellung der Baumscheibe oben auf ½ bis 1 kg Ölkuchenmehl; auch folgende Düngung ist vorteilhaft: man gebe pro Pflanzloch 250 g 40%iges Kalisalz und 200 g 20%iges Superphosphat, gleichmäßige Mischung mit der Erde notwendig; 3. wo der Dünger aus irgend einem Grunde nicht beim Pflanzen untergebracht werden konnte, kann auch mit gründlicher Düngung der Baumscheiben noch etwas erreicht werden, wozu das Aufbringen von Kuhdung oder Kunstdünger gleich wirksam ist. Man gebe hier pro Scheibe etwa 120 g Kainit, 25 g Thomasmehl und im Frühjahr 75 g Chilisalpeter; sollte noch eine Beigabe von Kalk erforderlich sein, so gebe man diesen (etwa 20 g) getrennt von den übrigen Düngern; 4. für einen stärkeren Obstbaum rechnet man unter die Baumkrone, auf die ganze Fläche verteilt und eingehackt, etwa ½ kg 20%iges Chlorkalium, ½ kg 20%iges Superphosphat. Im Februar kommt der Stickstoff in Form von Chilisalpeter dazu. —

Ausputzen der Obstbäume! Das dürre Holz ist derzeit noch leicht zu erkennen, ebenso wo die Krone zu dicht geworden ist und Luft und Licht hinein muß. —

Für unsere Hausfrauen: wie man russische Obstpastillen macht. Man verwendet dazu gute süße lagerreife Äpfel, wäscht und reinigt sie, verbringt sie auf Blechen in einen Brotbackofen und läßt sie hier weich braten. Darnach quetscht man sie durch eine Passiermaschine, um Schale und Kerngehäuse zu entfernen. Das durchgetriebene Mark wiegt man, setzt auf jedes Pfund ein Pfund Zucker zu und kocht es etwas ein. In die so erhaltene Marmelade rührt man auf jedes Pfund 10 Eidotter hinein und mengt auch das zu Schnee oder Schaum geschlagene Eiweiß bei, würzt das Ganze noch mit Zimt, Vanille, Muskatnuß, gießt es auf Bleche, die man mit Leoninpapier ausgelegt hat, und backt es im Brotbackofen. Das Backen und Trocknen dauert 8—12 Stunden; jetzt ist die Pastille fertig. Diese Pastillen lassen sich jahrelang aufbewahren. Man gewinnt solche auch aus Himbeeren, Kirschen, Aprikosen, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, sogar aus Heidelbeeren. Diese Obstpastillen schmecken übrigens bei uns ohne Gewürze, besonders aber ohne Muskatnuß, besser; höchstens kann etwas Zimt beigegeben werden. —

Gemüsegarten: die für den Winter bestimmten, im Boden bleibenden kleinen Gelbrüben werden gut gedeckt, damit sie nicht einfrieren. Rigolen abgeräumter Beete. Spargelbeete von jetzt ab während des Winters einigemal mit Jauche tüchtig zu beschütten. Die Überwinterungsräume lüften und fleißig zu überwachen,

damit nicht Pilze und Fäulnis um sich greifen. Der Blumenkohl durch geknickte Blätter zu schützen. Knollige Kohlpflanzenstrünke ja nicht auf den Komposthaufen, sondern verbrennen! — Ziergarten: die im Juni oder Juli gesäten Pensees jetzt ins Beet setzen. Die Rosen nur trocken einwintern und nicht recht bald, sondern möglichst spät. Den Rasen zum letztenmal schneiden und sauber rechen. Alles in Ordnung bringen und die Gartengeräte aufheben.

V. Schädlings-Kalender.

November.

1. Was für Schädlinge wir derzeit vernichten können durch das einfache Bodenumgraben! Bekanntlich überwintert (nach den „Geisenh. Mitt.") ein größerer Teil der tierischen Feinde unserer Obstbäume im Erdboden. Ihre Larven dringen in diesen meist nicht allzutief ein, damit im nächsten Jahre die daraus hervorgehenden Insekten ihm ohne große Mühe und ohne sich zu verletzen, wieder entschlüpfen können. Um dies zu verhindern und um sie überhaupt in ihrer Entwicklung zu stören, ist es zweckmäßig, den Boden so umzugraben, daß seine obere Schicht möglichst in die Tiefe gelangt. Wie gesagt, ist gerade der Herbst hierfür die beste Zeit, weil sich dann die meisten der hierbei in Frage kommenden Schädlinge bereits zur Ruhe begeben haben. Die Arbeit des Umgrabens des Bodens soll sowohl unter den Obstbäumen, als auch auf dem Gemüseland ausgeführt werden, denn an beiden Örtlichkeiten finden wir im Boden gefährliche Pflanzenfeinde vor. So z. B. unter den Kirschbäumen die Puppen der Kirschfliege, die in ihrem Larvenzustand im Innern der Kirschen lebt und das Fruchtfleisch faulig macht. Unter den Birnbäumen treffen wir die Larven der Birnengallmücke, früher fälschlich Birntrauermücke genannt, die durch Zerstören der jungen Birnchen schon großen Schaden verursacht hat, ferner diejenigen der Birnblattgallmücke, die fast während des ganzen Sommers durch Zusammenrollen der jungen Blätter, die später absterben, dem Obstzüchter lästig werden, und endlich die Larven der Kirschblattwespe, jene eigenartigen Tierchen, die, in ihrem Aussehen an kleine, schwarze Nacktschnecken erinnernd, vorzugsweise im September und Oktober die Blätter sowohl der Birnen, als auch diejenigen der Kirschen, Pflaumen, Zwetschen und Aprikosen skelettieren. Auf dem Gemüseland richtet sich diese Maßnahme namentlich gegen den Kohlgallenrüßler, der die kugeligen Anschwellungen in den unteren Teilen der Kohlstrünke erzeugt, und einige Samenwickler, z. B. den mondfleckigen Erbsenwickler, den rehfarbenen Erbsenwickler, den düsteren Erbsenwickler und den Salatsamenwickler.

2. Warum wir vertrocknete Früchte nicht auf den Bäumen lassen dürfen. Solche eingetrocknete Früchte, wahrhafte Fruchtmumien, verdanken ihre Entstehung bekanntlich einem Pilze, dem man den Namen „Polsterschimmel Monilia" gegeben hat. Derselbe führt jedoch die Früchte nicht allein in diesen Zustand über, sondern er erregt an ihnen auch eine Fäulnis, die sog. Grindfäule, die während des Sommers dem Obstzüchter so großen Schaden zufügt. Auch ist nicht zu vergessen, daß dieser Pilz zuweilen auch in den Zweig eindringt und ihn ganz oder teilweise zum Absterben bringt. Sowohl auf diesen Zweigen als auch auf den Fruchtmumien überwintert der Polsterschimmel, um von hier aus im nächsten Jahre wieder von neuem auf die Früchte und Triebe der Obstbäume überzugehen. Um das zu verhindern, ist jetzt schon die richtige Zeit; denn durch Einsammeln der Mumien und das Abschneiden der befallenen Triebe und Verbrennen derselben kann man den Pilz leicht unschädlich machen.

3. Weshalb wir alles abgefallene Laub, insbesondere auch unter Spalierwänden, nicht untergraben oder kompostieren, sondern verbrennen! Man vernichtet damit tausend verschiedene Sporen und Bakterien, sowie zahlloses Ungeziefer, das den Baum während der Vegetation schädigt.

4. Warum wir Ende des Monats die gegen die Obstmade angebrachten Gürtel abnehmen! Ist die Ernte eingetan, so warte man noch bis

Ende November, die Gürtel abzunehmen und samt Insassen zu verbrennen. Außer den Obstmaden finden sich da auch Apfelblütenstecher, purpurrote Apfelstecher, Weidenbohrer, Ohrwürmer und auch nicht selten Gemüseschädlinge, wie Erdflöhe, Spargelhähnchen usw. Also wird eine ganze Reihe von Fliegen mit einer Klappe geschlagen.

5. Weshalb wir jetzt bei Pfirsich- und Aprikosenspalieren die alten Bänder abnehmen und durch neue ersetzen! Weil die alten Bänder dem Ungeziefer als Schlupfwinkel über den Winter dienen, z. B. den Schildläusen, die wir mit dem Messer oder den Fingern abstoßen.

6. Aus welchem Grund wir derzeit an die Meisen denken müssen! Die Meisen gehören bekanntlich zu den Höhlenbrütern, bauen also ihre Brutnester nicht auf irgendeinen Baumzweig, sondern sie bevorzugen hohle Bäume, Asthöhlungen usw. Nach dem heutigen Stande der Forstwirtschaft und des Obstbaues gibt es aber fast gar keine Baumhöhlungen mehr. Es ist daher, falls man Meisen herbeiziehen will, vor allem nötig, daß Brut- und Schlafgelegenheit geboten wird. Gerade die letztere Eigenschaft, wonach die Meisen lieben, in Höhlungen zu schlafen, macht es leicht, diese Vögelchen an künstliche Höhlen, d. h. an Meisennistkästen rechtzeitig zu gewöhnen, so daß sie beim Beginn des Brutgeschäfts freudig die früher als Schlafstellen benützten künstlichen Brutkästen aufsuchen. Wenn größere Waldbesitzer in vorbeugender Weise und Obstzüchter zur direkten, sofortigen Hilfeleistung Meisennistkästen anschaffen, so ist dies eine Ausgabe, eine Kapitalanlage, die im voraus gar nicht hoch genug angeschlagen werden kann. Die beste Jahreszeit zum Aushängen der Nistkästen ist der Winter, weil zu dieser Zeit die betreffenden Nistkästen von den Meisen als Schlafstellen benützt werden und weil sich hierbei die sonst so scheuen Meisen an die betreffenden Wohnungen als spätere Brutstätten leicht gewöhnen. Außerdem sind auch die im Winter ausgehängten Meisennistkästen bis zum Frühjahr etwas wetterfarbig geworden und werden dann von den Meisen lieber als Brutstätten aufgenommen. Es erfüllen jedoch auch die im Frühjahr, Sommer und Herbst aufgehängten Kästen vollkommen ihren Zweck. Die Nistkästen werden am zweckmäßigsten an Bäumen an nicht zu lichten Stellen oder an ruhigen abgelegenen Gebäulichkeiten in $2^1/_2$ bis 4 m Höhe, das Flugloch wenn möglich nach Sonnenaufgang gerichtet, ausgehängt. Die Größe des Flugloches muß derart bemessen sein, daß die Meisennistkästen nicht von Sperlingen bewohnt werden können. Über Bezugsquellen richtig gebauter Meisennistkästen gibt unser Anzeigenteil stets Aufschluß.

VI. Kleine Mitteilungen.

Brief- und Fragekasten.

Frage: 1. Welche Süßkirschensorten haben sich in der Nähe von Münsingen (Alb) bewährt für Hochstämme? 2. Welche Birne für Spalier?

Hochdorf. Schloßgärtner Wieler.

Antworten an die Schriftleitung erbeten.

Einfuhr von australischen Äpfeln nach Deutschland. Eine Exportfirma zu Sidney, Melbourne und Tremantle, welche zum ersten Male Äpfel nach Hamburg spedierte, hat dieses Jahr 20 000 Kisten dahin versendet.

Obstbauliches aus Deutsch-China. Auf mannigfachen Zweigen des wirtschaftlichen Lebens beginnen die Erfolge zehnjähriger deutscher Arbeit in Tsingtau und dem Hinterland sich zu zeigen. Hierzu gehört, wie die „Welt-Korresp." schreibt, in erster Linie der Obst- und Weinbau, dem von jeher hier großes Interesse entgegengebracht worden ist. Das war auch umsomehr gerechtfertigt, da gerade die Umgebung von Tsingtau und im weiteren die Provinz Schantung als eine der besten und ältesten Obstbau treibenden Gegenden Chinas bekannt ist. Ein Erfolg war also mit ziemlicher Sicherheit zu erwarten. Auf Veranlassung der deutschen Regierung wurde zuerst im Jahre 1902 eine ganze Anzahl chinesischer Obstbäume in der Umgegend Tsingtaus veredelt. Schon im Jahre 1904 galt die unentgeltliche Abgabe von Edelreisern als Belohnung für Gemeinden, die sich im allgemeinen gut bewährt hatten. Der von der Landbeförderung angeforderte Bedarf konnte

bald nicht mehr gedeckt werden. Der bisher von der Hand in den Mund lebende Chinese hatte den Wert der Veredlungen erkannt, die bereits nach drei Jahren gute Erfolge zeitigten. Auf diese Weise stellte sich heraus, daß die Kultur von Apfel, Birne, Pflaume, Zwetsche, Kirsche, Pfirsich, Aprikose, Feige, Johannisbeere, Erdbeere und vor allem auch von Wein in höchstem Maße lohnend und Ertrag versprechend ist. Im Innern des Schutzgebietes befinden sich weite Flächen vorzüglichen Obst- und Weingeländes. Gerade Tafeltrauben werden von den Chinesen in vollendeter Form gezogen. Ebenso bewundernswert ist auch die Überwinterungsmethode, die noch im März den Genuß frischer Trauben gestattet. Die Aufbewahrung geschieht zum Teil in mit Hirse gefüllten Fässern, zum Teil in besonders gebauten Erdkellern. Kelterungsversuche sind mit Erfolg in Tschifu gemacht worden. Diese günstigen Ergebnisse haben die Gründung einer großen Obstbau- und -Verwertungs-Genossenschaft in nahe Zukunft gerückt. Sämtliche Vorversuche sind in eingehendster Weise ausgeführt, das notwendige Pflanzenmaterial ist in genügender Weise akklimatisiert erzogen, geschulte chinesische Arbeitskräfte, sowie ein mit den Verhältnissen in Schantung gut vertrauter technischer Leiter sind vorhanden. Die in Aussicht genommene Obstverwertungs-Genossenschaft wird bei dem verhältnismäßig bescheidenen Erträgnis der ersten Jahre auf glatten Absatz hier am Orte, später auf einen umfangreichen Versand nach Schanghai, Tientsin und Peking rechnen können. Große Abnehmer sollen die Passagierdampfer des Norddeutschen Lloyds und der Hamburg—Amerika-Linie, sowie die Schiffe des Kreuzergeschwaders werden. Aber auch der Chinese schätzt, wie schon erwähnt, die deutsche Frucht sehr, und auch er wird ein Massenkonsument der Produkte werden. Des weiteren ist die Herstellung von Konserven, sowie von Dörrobst und -Gemüse, Marmeladen und Säften in großem Maßstabe beabsichtigt, und es ist zu hoffen, daß sich bei genügender Kapitalbeteiligung im Laufe der Jahre hier eine regelrechte Industrie auf diesem Gebiete entwickeln wird. Die Aussichten dürfen als durchaus günstig bezeichnet werden.

Nachahmungswert. Ein schönes Beispiel dafür, was eine Gemeinde für den Obstbau tun kann, gibt die Stadtgemeinde Sindelfingen. Sie läßt zurzeit im Pomologischen Institut in Reutlingen einen jungen Mann als Baumwart auf ihre Kosten ausbilden. Später bekommt der Baumwart städtisches Wartgeld und für besondere Dienstleistungen bei den ausgedehnten städtischen Obstanlagen tägliche Bezahlung. (Schw. M.)

Teure Äpfel. Die Besucher der Obstbauausstellung in Mannheim werden sich erinnern, daß die Franzosen Äpfel, besonders Kaiser Alexander, ausgestellt hatten, auf denen Schattenbilder von Fürsten, Kronen, Tieren usw. zu sehen waren. In diesem Jahre sind in den Delikateßgeschäften Münchens französische Alexanderäpfel ausgestellt mit dem Bilde des entflogenen Luftschiffes „La Patrie“. Diese Äpfel werden das Stück mit 2,20 Mk. verkauft.

Lerchenjagd in Lothringen. Die „Straßburger Post“ veröffentlicht folgende öffentliche Rüge: „Etwas bezeichnend Lothringisches ist die Jagd auf die kleine, harmlose Lerche, die so manchen Wanderer fröhlich stimmt und als erster heimischer Singvogel das Nahen des Frühlings und das Scheiden des Winters kündet. Jetzt ist für die Lerchen die böse, gefahrbringende Zeit angebrochen; das Blei des Jägers trifft unsere grangefiederten Sänger im schönsten Jubilieren und holt sie erbarmungslos aus den Lüften. Auf kahlen Stoppelfeldern sitzt der lauernde Jäger und zieht seinen Spiegel, durch dessen Blinken in der Sonne die armen Vögelchen angelockt werden. Wer schon einmal einer derartigen ‚Jagd‘ beigewohnt und gesehen hat, wie die angeschossenen Tierchen sich in der Nähe des Spiegels auf dem Boden herumwälzen, der versteht den hartherzigen Jäger nicht, der, um die übrigen angelockten Lerchen nicht zu verscheuchen, ruhig auf seinem hundert Meter entfernten Platze sitzen bleibt, nur ab und zu sein verderbenbringendes Rohr hebt und weitere Opfer aus der Luft holt. Es sind tatsächlich nur Opfer, denn im gerupften Zustande ist die Lerche kaum größer als ein Spatz, und so ist es erklärlich, daß der Jäger entweder mehrere Dutzend Lerchen schießen, oder wenn er nur einige erwischt hat, sie verderben lassen muß, wenn er sie nicht seiner Katze als Mahl heimbringt. Im Elsaß wird das Lerchenschießen weniger beobachtet als in Lothringen, im übrigen Reiche gehört die Lerche nicht zum ‚jagdbaren Federwild‘. Die Jagdbarerklärung ist dem französischen Rechte entnommen; die Aufhebung dieser Bestimmung würde sicher auf keinen großen Widerstand stoßen.“

Italienischer Vogelmord. Es wird in Deutschland so viel über den in Italien ausgeübten Massenmord von Vögeln geschrieben, aber wie er vor sich geht, darüber weiß man weniger. Im Herbst stehen die sog. Roccoli in vielfacher Tätigkeit. So heißt man nämlich Gärtchen mit Holunder, Ebereschen und anderen Bäumen und Sträuchern bepflanzt, deren Beeren den Vögeln schon von weitem sichtbar werden. Geblendete Lockvögel ziehen durch ihren Gesang die ermüdeten Wanderer ins Verderben. Der Roccolo ist seitlich von Netzen umspannt, und zwar von einem

inneren und einem äußeren. Das innere hat engere Maschen als das andere. In der Mitte der Anlage lauert der Fänger. Hat sich nun ein Schwarm Vögel im Garten niedergelassen, so tritt der Besitzer aus seinem Häuschen plötzlich heraus, schreit laut und schleudert zugleich den Diavolo, eine Art Schnarre unter die Tierchen. Erschreckt fliegen die Vögel schräg auf, geraten in das innere Netz mit den engen Maschen und treiben es durch ihren Anprall durch die weiten Maschen des äußeren. So sind sie gefangen und der Besitzer kann in Gemütsruhe jedem einzelnen der Tierchen den Hals umdrehen. Da es Tausende von Roccoli gibt und ein einzelner oft mehrere tausend Gefangene macht, so kann man sich vorstellen, wie viele unserer heimischen Sänger in die italienischen Kochtöpfe wandern. Es ist geradezu ein Jammer und eine Schande dazu!

Abgabe von Edelreisern an unsere Vereinsmitglieder.

Bestellungen auf Edelreiser können nur von **direkten bezw. aktiven Mitgliedern des Württ. Obstbauvereins** berücksichtigt werden. Unsere Baumwart-Mitglieder erhalten ihre bei uns bestellten Edelreiser durch die Bezirksstellen des Vereins württ. Baumwarte. Die Bestellungen sind **mit Angabe der gewünschten Stückzahl** (wo keine Stückzahl angegeben ist, wird nur die Hälfte des Gratisbetrags vorgemerkt) **und Sortennamen spätestens bis zum 1. Februar 1909** an unsern Schriftführer, Hofgärtner Hering in Stuttgart, einzusenden. **Anmeldungen nach dem 1. Februar können keine Berücksichtigung mehr finden. Es ist der Schriftführer angewiesen, nach dem 1. Februar keine Neubestellungen und Abänderungen mehr anzunehmen.** Wir liefern unsern aktiven Mitgliedern auf Bestellung gratis (Porto bezahlt der Besteller) und zwar: von 1—2 Sorten zusammen 70 Stück; von 3—6 Sorten zusammen 60 Stück; von 7—10 Sorten zusammen 50 Stück. Mehr als 10 Sorten werden an ein Mitglied nicht abgegeben. Bei Mehrbestellung werden 100 Stück Edelreiser erprobter Sorten mit 3 Mark berechnet. **Neuheiten werden, soweit solche noch nicht erprobt, nicht verabfolgt.** — Im Interesse einer Verminderung der Sortenzahl bitten wir die verehrl. Besteller, **nur solche Sorten zu wählen, welche sich in ihrem Bezirk vorzugsweise bewährt haben.** Lokalsorten müssen selbstredend an Ort und Stelle beschafft werden. **Von Pfirsichen werden keine Edelreiser abgegeben,** da das Pfropfen derselben mit Reisern nicht von Erfolg ist.

Von nachstehenden Sorten stehen Edelreiser zur Verfügung:

Apfelsorten: Weißer Astrachan, **Großer rheinischer Bohnapfel, Boikenapfel,** Charlamovsky, Purpurroter Cousinot, **Roter Eiserapfel,** Schöner von Boskoop, Grüner Fürstenapfel, Kaiser Alexander, Danziger Kantapfel (Rosenapfel), Kleiner Langstiel, **Wintergoldparmäne,** Parkers grauer Pepping, Ribstons Pepping (Englische Granatrenette), **Baumanns Renette,** Kanada-Renette, Champagner-Renette, Goldgelbe Sommer-Renette, Graue franz. Renette, Blenheims Gold-Renette, Große Kasseler-Renette, **Landsberger Renette,** Spätblühender Taffetapfel, Weißer Wintertaffetapfel, Transparentapfel von Croncels, **Roter Triersher Weinapfel.**

Tafelbirnen: Esperens Bergamotte, Amanlis Butterbirn, Clairgeaus Butterbirn, **Diels Butterbirn,** Gellerts Butterbirn, Grumkower Butterbirn, Holzfarbige Butterbirn, Glasbirn, Ulmer Butterbirn, Williams Christbirn, Clapps Liebling, Vereinsdechantsbirn, Doppelte Philippsbirn, Sommer-Eierbirn, Sparbirn, Stuttgarter Geißhirtle, **Gute Louise von Avranches,** Josephine von Mecheln, **Pastorenbirn,** Präs. Drouard, Präs. Mas, Mad. Favre, Triumph v. Vienne, Regentin.

Mostbirnen: Deutsche Bratbirn, Welsche Bratbirn, Kirchensaller Mostbirn, Palmischbirn, Pommeranzenbirn vom Zabergäu, **Große Rommelterbirn,** Träublesbirn, **Schweizer Wasserbirn,** Weilersche Mostbirn, **Wildling von Einsiedel.**

NB. Die fettgedruckten Aepfel- und Birnsorten sind diejenigen, welche zum allgemeinen Anbau in den meisten Obstlagen als besonders wertvoll zu bezeichnen sind.

Pflaumen, Zwetschen, Reineclauden und Mirabellen: Kirkes Pflaume, Jeffersons Pflaume, Bühler Frühzwetsche, Fellemberg Frühzwetsche, Eßlinger Frühzwetsche, Wangenheims Frühzwetsche, Große englische Zwetsche, Gewöhnliche Hauszwetsche, Große grüne Reineclaude, Althans Reineclaude, Gelbe Mirabelle, Metzer Mirabelle.

Kirschen und Weichseln: Hedelfinger Riesenknorpelkirsche, Maiherzkirsche, Große schwarze Herzkirsche, Schwarzer Adler, Ochsenherzkirsche, Dönissens gelbe Knorpelkirsche, Fromms schwarze Herzkirsche, Gubener Knorpelkirsche, Großer Gobet (Sauerkirsche), Große späte Amarelle, Ostheimer Weichsel, Schattenmorelle.

Die Sortenwahl ist von der Vertrauensmännerversammlung festgesetzt.

Der Ausschuß des Württembergischen Obstbauvereins.

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar.

Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, oder an den Schriftführer, Hofgärtner **Hering**, Stuttgart, zu richten.

☞ Dieser Auflage liegt ein Prospekt über **Hilfsmittel für Obst- u. Gartenbau** von **Albert Schöck, Stuttgart,** bei, worauf wir unsere Mitglieder besonders aufmerksam machen.

Einsendungen sind zu richten 1) in Vereinsangelegenheiten an den Vorstand, Gemeinderat **J. Fischer** in **Stuttgart,** Eßlingerstr. 15. 2) In Sachen der Redaktion der beiden Vereinsblätter an Pfarrer **K. Gußmann** in **Gutenberg** OA. Kirchheim u. T. 3) In Sachen der Expedition und Anzeigen auf dem Umschlag des „Obstbau" und „Obstbaumfreund" an den Schriftführer, Hofgärtner **W. Hering** in **Stuttgart.**

Anzeigen.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 I, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 1/2 9—12 Uhr vorm. und 1 1/2—4 Uhr nachmittags.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.

Wider's Brumata-Leim

Seit 1888 bewährt.

Verbrauch 1907: Brumata-Leim und Oelpapier für ca. dreimalhunderttausend Obstbäume. 1 Baumband mit Wider's Brumata-Leim berechnet sich je nach Quantum auf $2^1/_2$ bis 5 Pfennige.

Aufträge zeitig erbeten. [42

F. A. WIDER, STUTTGART.

Chemische Fabrik für Tinten und Wachspräparate.

J. Koppenhöfer,

Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand

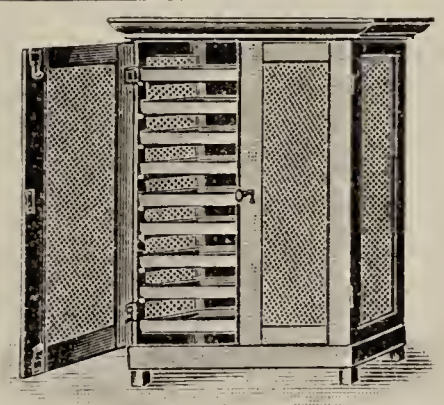
Neuenstein (Württ.)

empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:

Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen,** hoch- und niederstämmig, und **Beerenobst,** prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [52

Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.



Verschließbare Obst- und Gemüse-Schränke

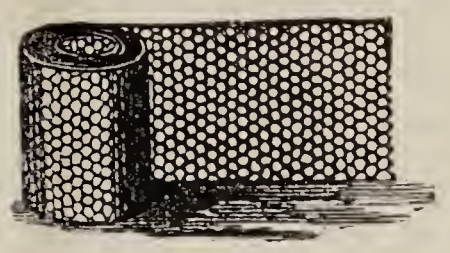
Obstständer, Obstleitern

fertigt in schönster Ausführung billigst [38

Phil. Wörner, Holzwfbk., Fornsbach Württ.

Preisliste gratis und franko.

Verz. Drahtgeflecht



1 Rolle 50 □m von *M.* 6.— an empfiehlt und versendet Preisliste [6

L. B. Guberan, Göppingen.

H. SCHÄCHTERLE
OBST-ZIER-GEHÖLZ
BAUMSCHULEN
STUTTGART-CANNSTATT
SPEZIALITÄT: FORMBÄUME

[18

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13

Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.

W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardspl.

Obstbäume

aller Art und Formen.

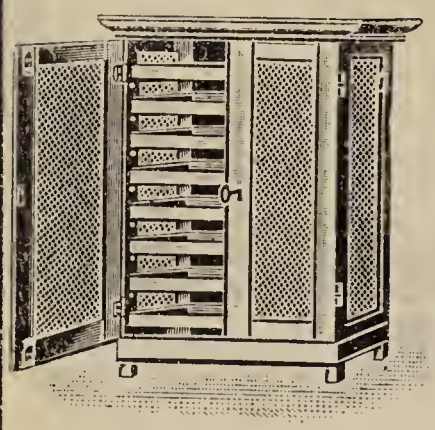
Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [51

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** Telefon 412.

Vom Guten das Beste!



Verschliessbare

im Gebrauch bewährte, m. verzinktem Drahtgewebe versehene

Obstschränke

liefert in solider Ausführung

Conrad Blind, Drahtwarenfabrik

Reutlingen (Württ.).

Dörrschuben, Drahtgeflechte und -Gewebe billigst.

Prospekte mit zahlreichen Anerkennungen gratis und franko! [47

H. Schmidt

J. Fremd's Nachfolger

Obst- und Gehölzbaumschulen

Vaihingen a. F.

b. Stuttgart.

Telephon Nr. 26.

Von Lieferungen in **Obst- u. Alleebäumen, Ziersträuchern u. Koniferen** sowie **Anlegen von Obstgärten** halte ich mich bestens empfohlen. [9

Garantiert für gute Bewurzelung und Sortenechtheit.

Katalog gratis und franko.

Allerbesten

Lauril-Raupenleim

1 kg	Dosen	.	Mk.	—.90
5 „	Henkeleimer		„	3.50
12 „	„		„	6.75
25 „	„		„	12.50
ca. 50 „	Fass	p 100 kg	„	44.—
„ 100 „	„		„	42.—
„ 180 „	„		„	36.—

Unterlagepapier, dunkelgrün, fett- und wasserdicht;

Rollen von 40 m Länge: 10 cm breit Mk. 1.—, 15 cm breit Mk. 1.50, 20 cm breit Mk. 1.90.

Vereinen Rabatt!

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.

Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [1

Obstbaumschulen Albeck OA. Ulm.

Apfel- und Birnhochstämme, Halbhochstämme, Pyramiden, Spaliere, senkrechte und wagrechte **Cordon, Zwetschen, Reineclauden, Kirschen u. Weichseln, Beerenobst** empfiehlt in bekannt guten Sorten [20

Balth. Scheerer, Baumwart.

Gebrüder Ulmer
Baumschulen
Weilheim-Teck Wttbg.

empfehlen alle Arten Obst- & Ziersträucher & Waldpflanzen. Obst- & Zierbäume,

Preisverzeichniss gratis & franco. [14

Beiträge und alle sonstigen Zahlungen sind an den Vereinskassier **Karl Stähle,** Stadtkassier in **Stuttgart,** einzusenden.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

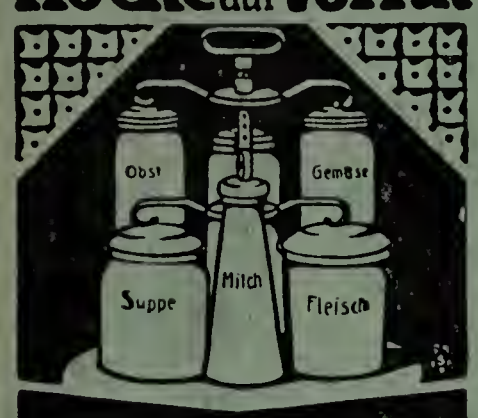
Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**



Koche auf Vorrat

mit **Original-Weck**

Einrichtungen zur
Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Einfach, solide, zuverlässig!

sind [31

Weck's Apparate

Von epochemachender Bedeutung für die

Küche aller Länder!

Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift kostenlos ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von

J. Weck, Ges. m. b. Haftung,
Oeflingen, Amt Säckingen (Baden).

Frostspannerleim.

Von anhaltender Klebkraft.

Zum Abfangen der Obstbaumschädlinge.

Preis bei 1 Kilo-Dose 85 Pfg., bei 5 Kilo 75 Pfg., bei 10 Kilo 70 Pfg. Brutto für Netto, Ständer frei; bei Mehrabnahme billiger.

Klebgürtel-Papier

in Rollen von 20—40 m lang, 10 cm breit, à Mk. 1.30 die 100 m. 49]

Herm. Hübler, Ludwigsburg.

Gottfried Geiger,

Ravensburg, am Bahnhof [46

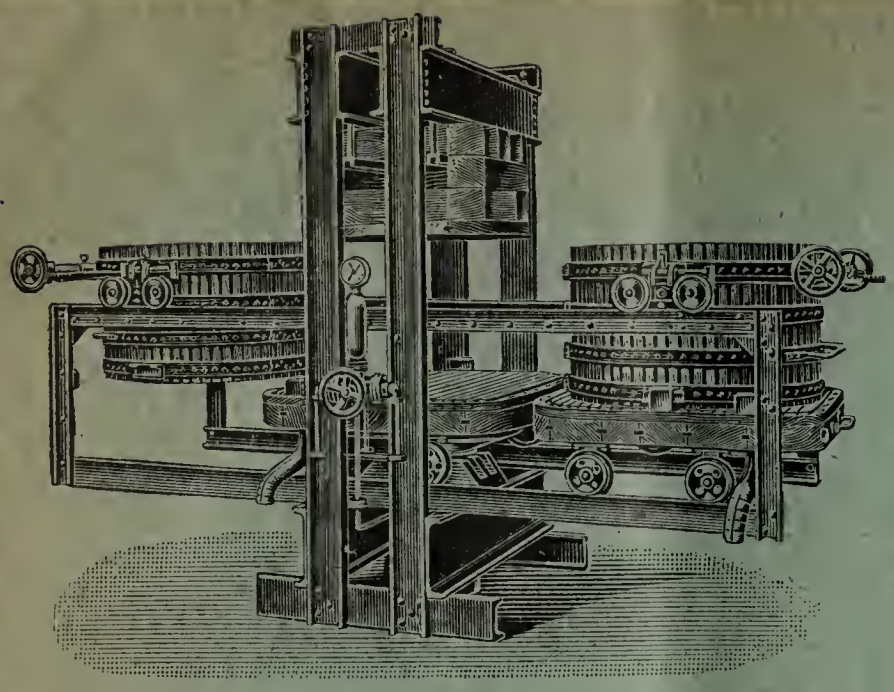
empfiehlt erstklassige **Hochstämme, Pyramiden, Palmetten, Kordons** von Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Zwetschen und Walnüsse; **Beerenobst, Erdbeeren, Rosenwildlinge** sowie **Hochstamm- und niedere Rosen.** Preis- u. Sortenliste zu Diensten.

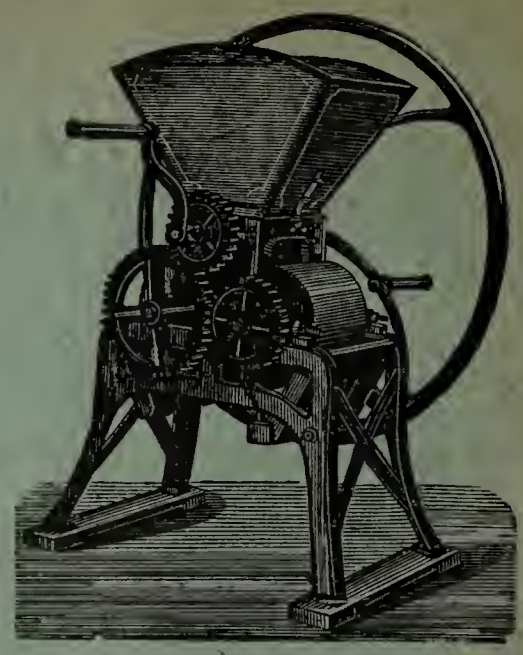
Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter,
Pforten u. Wageneinfahrten,
schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

3000 Stück Apfel- und Birnhochstämme, I. Qualität,
2000 Stück Halbhochstämme und Pyramiden, I. Qualität,
1000 Stück Palmetten, senkrechte und wagrechte Kordon, in den besten Sorten unter Garantie der Echtheit,
5000 Stück Himbeeren, Stachel- und Johannisbeeren, beste Sorten.
10000 Stück Erdbeeren, großfrüchtige, und **Monatserdbeeren** in bewährten alten und guten neuen Sorten empfiehlt [35

Dietterlein'sche Baumschule, Reutlingen.

Preisverzeichnisse gratis und franko.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

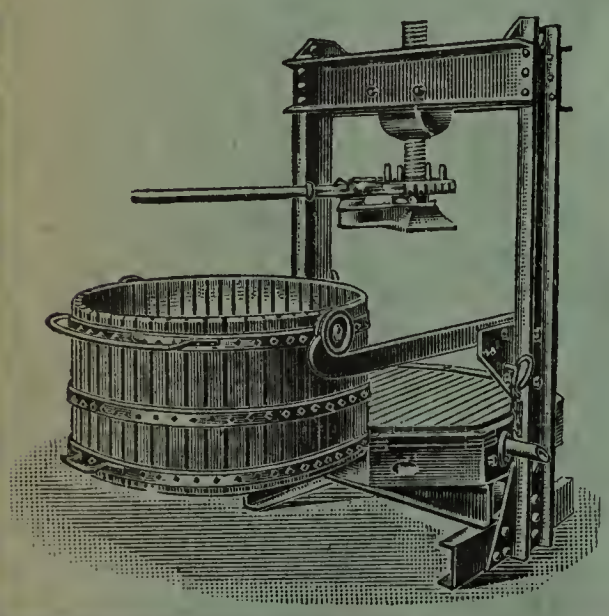
Obst-, Wein- und Beerenpressen

D.R.-Patent No. 113834.

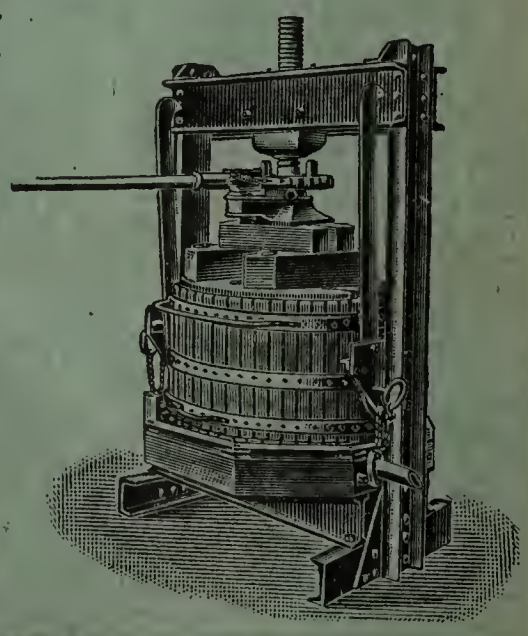
Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 3.



Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

XXVIII. Jahrgang. № 12. Dezember 1908.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von
Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Einladungen. — I. Praktischer Obstbau: Obstbäume an den Ufern der Flußläufe. Baumbefestigung. Unser Dank an die Bäume. Das Auslichten der Bäume. — II. Vereins-Angelegenheiten: Bezirks-Obstbauverein Balingen. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: Dezember. — V. Schädlings-Kalender: Dezember. — VI. Brief- und Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den „Der Obstbau“ (Auflage 3200) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10 %, bei 12maliger Aufnahme 25 % Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1908.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Koche auf Vorrat

mit **Original-Weck**
Einrichtungen zur
Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Ein praktisches

Weihnachtsgeschenk

sind Weck's Konservierungsapparate.

Von epochemachender Bedeutung für die
Küche aller Länder! [31

Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift kostenlos ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von

J. Weck, Ges. m. b. Haftung,
Oeflingen, Amt Säckingen (Baden).

Porzellan-Etiketten

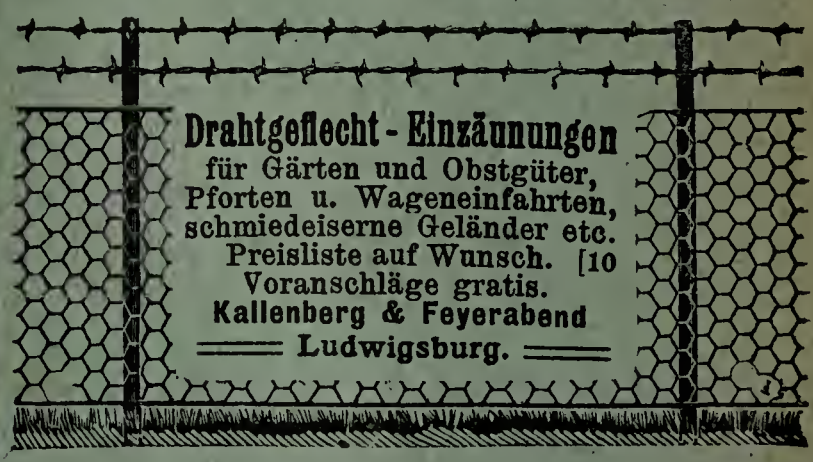
für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Amlishagen b. Gerabronn. [33

Obstbäume

in sehr schöner Qualität und in den **bewährtesten Sorten.** — Hochstämme, Halbhochstämme, Spaliere, Pyramiden, Kordon- u. Buschform — **Alleebäume,** als **Ahorn, Ulmen, Akazien, Kastanien** u. **kanadische Pappeln, Ziersträucher, Rosenbäumchen,** in nur vorzügl. Sorten, **Beerenobststräucher, Johannis- u. Stachelbeerbäumchen, Waldpflanzen 2c.** empfiehlt zu billigen Preisen. Kataloge stehen gratis und franko zu Diensten. **E. Roll, Baumschulenbesitzer.**



Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter,
Pforten u. Wageneinfahrten,
schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

3000 Stück Apfel- und Birnhochstämme, I. Qualität,
2000 Stück Halbhochstämme und Pyramiden, I. Qualität,
1000 Stück Palmetten, senkrechte und wagrechte Kordon, in den besten Sorten unter Garantie der Echtheit,
5000 Stück Himbeeren, Stachel- und Johannisbeeren, beste Sorten.
10000 Stück Erdbeeren, großfrüchtige, und **Monatserdbeeren** in bewährten alten und guten neuen Sorten empfiehlt [35

Dietterlein'sche Baumschule, Reutlingen.

Preisverzeichnisse gratis und franko.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 12. Stuttgart, Dezember. **1908.**

Einladung zur Weihnachts-Feier.

Am **Samstag den 12. Dezember ds. Js., abends von 8 Uhr an,** findet im **großen Saale der Bürgerhalle** (Wullesche Brauerei, Neckarstraße) unsere

Weihnachts-Feier

mit gut gewähltem Programm statt. Von 11 Uhr ab **Tanzunterhaltung.**

Wir laden unsere verehrlichen Mitglieder mit Familien und Freunden zu zahlreicher Beteiligung höflichst ein.

Stuttgart, im Dezember 1908. **Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.**

Einladung zur Vertrauensmänner- und Generalversammlung.

Am **Dienstag den 2. Februar 1909,** vormittags $^1/_2$**10 Uhr,** findet im **Großen Saale des Bürgermuseums** (Langestr. 4) in Stuttgart eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** zu einer gemeinschaftlichen Besprechung verschiedener Fragen auf dem Gebiete des Obstbaus und zur Vorbereitung der Generalversammlung statt.

Anträge und Wünsche sind spätestens bis zum 20. Dezember an den Vereinsvorstand einzusenden.

Nach dieser Sitzung **gemeinschaftliches Mittagessen** (Kouvert *M.* 2.— ohne Wein), woran sich dann im gleichen Lokal um 2 Uhr die **Generalversammlung** mit folgender Tagesordnung anschließen wird:

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Ablegung der Jahresrechnung.
3. Bericht über die Vertrauensmännerversammlung.
4. Ergänzungswahl des engeren Ausschusses.
5. Wahl der 12 Vertrauensmänner und deren Stellvertreter.
6. Wahl zweier Rechnungsrevisoren.
7. Vortrag über ein noch zu bestimmendes Thema.

Stuttgart, im Dezember 1908.

Der Ausschuß.
Vorstand: **Fischer.**

I. Praktischer Obstbau.

Obstbäume an den Ufern der Flußläufe.

Hätte vor bald 100 Jahren die Regierung nicht energisch auf den Baumsatz an den Staatsstraßen gedrungen, so hätten wir heute weitaus die Anzahl der Obstbäume nicht, an deren Ertrag wir uns fast in jedem Jahre erfreuen dürfen. Freilich, der Satzzwang brachte auch manchen Mißstand mit sich, sofern zu wenig die Hauptfaktoren zu einem gedeihlichen Obstbau, sagen wir kurzweg Boden, Lage, Klima, berücksichtigt werden konnten. Es wäre z. B. besser, wenn in sterilem oder gar zu feuchtem Boden kein Baumsatz stattfinden müßte, wenngleich nicht vergessen sein soll, daß eine regulär ausgeführte Obstallee zu beiden Seiten der Landstraße viel zur landschaftlichen Schönheit einer Gegend beiträgt. Allmählich aber ist die erste Generation dieser Straßenbäume abgestorben, und es fragt sich: was jetzt? Jungfräulichen Boden an Stelle des verbrauchten beizuschaffen oder den ausgenützten Boden mit Schwefelkohlenstoff zu präparieren, um einen neuen Baumsatz auf alter Stelle zu ermöglichen, das sind doch nur teure Notbehelfe. Es wird nichts anderes übrig bleiben, als sich nach Neuland umzusehen.

Die Dämme und Böschungen der Bahn entlang eignen sich meist ganz gut zur Anpflanzung von Nieder- und Halbstämmen, kommen aber doch für den Obstbau im großen Ganzen wohl kaum in Betracht.

An Neuland würde es nicht fehlen. Unbegreiflicherweise mögen die meisten unserer Obstproduzenten, vornehmlich die Landwirte, nicht zum plantagenmäßigen Obstbau, vom extensiven zum intensiven Betrieb übergehen. An Rainen, auf Öden, in Gärten, an Straßen und Wegen — da steht der Baum wohl, denn da behindert er den Landmann nicht an der Bearbeitung des Bodens. Höchstens finden wir eine Baumreihe der Mitte eines Feldstücks entlang. Aber allmählich bricht sich doch auch bei unserer Landbevölkerung die Erkenntnis Bahn, daß es besser ist, den Bäumen einen guten Platz zu gönnen.

Sehr gutes Neuland bieten auch abgängige Weinberge, zumeist solche in niederer Lage. Teure Unterhaltungskosten (Pfähle, Bodenbearbeitung, Schädlingsbekämpfung), flauer Absatz — und damit zusammenhängend, niedere Verkaufspreise, endlich gar Mißernten: das sind Punkte, die den Weinbau immer unrentabler machen. Was liegt nun näher: auch unter den ungünstigsten Verhältnissen weiterzuwirtschaften, oder den vorzüglich geeigneten Boden für die Zwecke des Obstbaus zu verwenden?

Ferner sollten und könnten noch mehr als bisher die Ufer unserer Flußläufe für den Obstbau in Betracht gezogen werden. Auch demjenigen, der die Welt nicht durch eine pomologische Brille betrachtet, sind vielleicht schon anläßlich einer Rheinfahrt die Obstbäume zu beiden Seiten der Rheinufer aufgefallen, nicht nur während ihrer Blütezeit, sondern mehr noch während ihres Fruchtbehangs. Auch die Neckarufer zeigen an vielen Stellen denselben Schmuck. Dagegen finden wir in teilweise klimatisch bevorzugten Gegenden keinen Obstbaum an den Ufern der kleineren Flüßchen angepflanzt. Weshalb nicht? Vielfach sind eben, zumeist bei unserer Landbevölkerung, die Quietive ausgeprägter als die Motive und — es bleibt alles beim Alten! Vor ungefähr 15 Jahren wurden auf meinen Rat und in meinem Beisein 2 Apfelbäume, ungefähr 2 1/2 Meter vom Zaberufer weg, auf eine Wiese gesetzt, nicht ohne daß diesem Tun einige Passanten widersprachen. Der Besitzer hatte die selbstgezogenen Bäume übrig, und sie sollten sozusagen das Versuchskarnikel bilden. Der eine war ein frühtreibender und wurde im Jahr darauf mit Kgl. Kurzstiel umgepfropft, gedieh aber als sehr spät austreibende Sorte aus bekannten Gründen auf der frühtreibenden Unterlage nicht freudig; der andere dagegen, spät austreibend, blieb ungepfropft, wuchs schön heran und erfreut schon seit etlichen Jahren mit seinen Früchten den Besitzer. Im vergangenen Jahre trug er über zwei Zentner. Durch das fröhliche Wachstum dieses Baumes ermutigt, ließ derselbe Besitzer auf einer

andern Wiese ungefähr 1/2 Kilometer weiter flußaufwärts wieder drei ungepfropfte Äpfelbäume setzen, ungefähr 3 1/2 Meter vom Zaberufer weg. Alle drei gediehen prächtig und tragen schon Früchte, wenn auch vorerst noch wenig. Wenn man auf empirischem Wege — durch Probe im kleinen — vorgeht, bleibt man vor manchem Reinfall bewahrt. Es genüge an diesen beiden Beispielen. Gehe hin und tue desgleichen!

Einzelne Punkte dürfen freilich nicht außer acht gelassen werden, wenn wir Ertrag erhoffen wollen.

Man wähle Sorten mit kurzer Vegetationszeit d. h. Sorten, die spät austreiben und frühzeitig mit dem Trieb abschließen. Durch den späten Knospenaustrieb entgehen die Blüten den in den Talsohlen gerne auftretenden Frühjahrsnebeln und Frühjahrsfrösten, und durch den frühzeitigen Abschluß kommen keine unreifen Triebe in den Winter.

Man wähle Plätze mit hohen Uferrändern. Eine Gemeinde am untern Neckar hatte ein ziemlich großes Areal, das direkt an den Neckar angrenzte. Durch Ratsbeschluß wurde vor ungefähr 25 Jahren dieses Gemeindeland mit Obstbäumen angepflanzt. Die Bäume entwickelten sich unter sachkundiger Pflege recht schön und waren vielversprechend. Da brachte der Neckar Treibeis. Das ganze Obstland wurde mit Eisschollen überschwemmt. Nach dem Eisgang war die Obstanlage eine Ruine: die Eisschollen hatten die Rinde der Baumstämme weggescheuert und weggedrückt! — Wenn auch bei kleineren Flüßchen eine solche Kalamität wohl kaum eintreten dürfte, so stehen doch häufige Überschwemmungen und noch mehr hoher Grundwasserstand dem Gedeihen der Obstbäume hindernd im Wege.

Man setze die Bäume nicht zu nahe an den Uferrand. Einem Flüßchen entlang ließ eine Gemeinde eine chaussierte Straße auf ein benachbartes Hofgut bauen und bepflanzte den Wegrand, der zugleich den Uferrand des Flüßchens bildet, mit Obstbäumen. Sobald nun Hochwasser eintritt — und das kommt fast in jedem Jahre vor —, reißt das Wasser einen Teil des Uferrands mit sich fort und die Wurzeln der Bäume sind teilweise bloßgelegt. Auch mit dem Einheimsen der Früchte solcher Bäume, die nahe am Wasser stehen, hat es seine Schwierigkeiten. Daß festhängende Sorten sich besser eignen als andere, ist selbstverständlich. Um beim Abernten einen Teil der Früchte nicht im Wasser verloren gehen zu lassen, bringe man ein Auffangtuch in schräger Richtung so an, daß die herabfallenden Früchte dem Ufer zurollen müssen.

So dürften wohl die Uferränder, wenngleich sie gerade keinen idealen Platz für Obstbäume darstellen, mehr als bisher in Betracht gezogen werden, zumal da die Bäume dem Graswuchs nicht oder fast nicht schaden und somit der Boden eine doppelte Rente abwirft.

Pfaffenhofen. G. Sommer.

Baumbefestigung.

Grundsatz für die Verbindung von Obstbaum und Baumpfahl muß sein: keiner darf den andern berühren, keiner sich am andern reiben. Dies bezweckt man bekanntlich durch Anlegen des Baumbands in Form einer liegenden Acht (∞), so daß in eine Öffnung der Acht der Baum, in die andere der Pfahl kommt.

Besser noch und wirksamer kann man das mit den jetzt vielfach und mit Recht beliebten Kokosfaserstricken machen, wie das unsere, dem Böttnerschen „Gartenbuch f. Anf." entnommene Abbildung 1 veranschaulicht. Auf diese Art können sich Baum und Pfahl nicht berühren und nicht reiben.

Man kann natürlich auch Bänder aus anderen Stoffen in ähnlicher Anbringung verwenden, in der Voraussetzung, daß das Bindemittel nicht reißt und nicht einschneidet. Also z. B. weder Draht noch Stroh. Draht schneidet ein und Stroh reißt. Dagegen geht beides zusammen, nämlich ein geflochtenes Strohseil mit einem Draht in der Mitte. Der Draht reißt nicht und das Stroh läßt nicht einschneiden. Außerdem nimmt man bekanntlich zur Baumbefestigung Lederbänder, Streifen von ausgedienten Hanf- oder Gummischläuchen, die am Pfahl festgenagelt werden. —

Wollen Bäume schief werden, so befestigt man sie mit Draht (Abb. 2): zwei Stotzen in den Boden

da, wo der Hauptwind herkommt, ein Lederband um den Baumast, daran die Drähte. Ein so befestigter Baum kann sich überhaupt viel freier bewegen als der Baum am Pfahl, wird rascher in die Dicke wachsen und überhaupt stärker werden.

Unser Dank an die Bäume.

Dankbaren Blicks wird so mancher im verwichenen Sommer und Herbst zu seinen reich-

Abb. 1. Richtig angelegter Kokosstrick.

Abb. 2. Befestigen der Bäume mit Draht.

beladenen Obstbäumen aufgeschaut haben und mit Dankbarkeit wird er sich jetzt sein Lagerobst oder das Dörrobst oder den im Keller wohl verwahrten Obstmost schmecken lassen oder die von der kundigen Hausfrau bereiteten Marmeladen, Pasten und Gelees aus Äpfeln, Birnen 2c. Mit diesem dankbaren Essen und Trinken und Anschauen war und ist aber unsern Obstbäumen, denen wir alle diese Genüsse zu verdanken haben, nicht gedient und nicht geholfen. Sie wollen als Dankesbeweis etwas Habhaftes und Handgreifliches sehen. Und dieses handgreifliche Dankeszeichen besteht darin, daß wir die Obstbäume derzeit richtig und tüchtig düngen.

Tüchtig düngen! Böttner sagt in seinem Gartenbuch f. Anf., daß ein Flächeland für Obstbäume dreimal so stark zu düngen sei, wie dieselbe Fläche für landwirtschaftliche Kulturen gedüngt worden wäre. Und als passender Obstbaumdünger wird empfohlen: Gülle, aufgelöster Kuhmist, Abtritt, Dung aus Geflügelstall und Taubenschlag, Ruß, Holzasche, Knochenmehl in Wasser aufgelöst; ferner Kompost, Stalldünger, Thomasmehl, Kalk und Kainit in festem Zustand. Man lese darüber nach, „Württ. Obstbuch“ S. 73 ff. Also tüchtig düngen!

Aber auch richtig düngen!

Unrichtig gedüngt ist, wenn man die Dungstoffe nur so oben hinschüttet oder hinwirft. Untergrunddüngung ist das Richtige und damit auch der richtige Dankesausdruck gegenüber von unseren Bäumen. Namentlich für ältere Obstbäume hat sich das Einbringen von kurzem Stallmist und gut bereitetem Kompost in tiefere Schichten ausgezeichnet bewährt. Bei einem Preisausschreiben des „Prakt. Ratgebers“ erhielten für die besten Früchte die ersten Preise diejenigen Züchter, die so verfahren waren: 1 oder 2 Jahre

zuvor hatten sie in $1^1/_2$—2 m Abstand vom Baum rings einen 80 cm tiefen und 60 cm breiten kreisförmigen Graben ausgeworfen (siehe Abbild. 3), auf den Grabenboden eine Schicht Kompost gebracht, dann eine Schicht gewöhnliche Erde, dann wieder Kompost und so fort, bis der Graben gefüllt war. Bei trockenem Untergrund konnte die Erde auch gleich entsprechend durchfeuchtet werden. Einige Wurzeln waren beim Auswerfen des Grabens wohl abgestochen worden; aber es kamen im Graben neue Wurzeln genug, die Bäume bekamen herrlich Nahrung und entsprechend herrlich waren dann die Früchte, die preisgekrönt wurden. —

Solche richtige und tüchtige Düngung ist dann unser Dank an unsere alten Freunde, die älteren Obstbäume, die so manches Jahr her uns schon

Abb. 3. Untergrunddüngung.

Freude und Gewinn gebracht haben. Wie sagt doch Uhland in seinem Lied vom „Wirte wundermild“:

„Nun fragt' ich nach der Schuldigkeit,
Da schüttelt er den Wipfel.
Gesegnet sei er allezeit
Von der Wurzel bis zum Gipfel!“

Das Auslichten der Bäume.

„Auslichten“ — wenn sich die Zweige „im Licht stehen“ und einer dem andern „aus dem Licht muß“. Oder besser schwäbisch: „ausputzen“, wenn Unnötiges, Ungehöriges, Unnützliches „weggeputzt“ werden muß. Spätherbst und Winter die beste Zeit dazu. Vergl. auch „Württ. Obstbuch“ S. 68 ff.

Etwas besonders Fatales, wo unbedingt ausgelichtet oder ausgeputzt werden muß, ist die Kreuzung zweier Äste, wie dies die dem Böttnerschen „Gartenbuch f. Auf.“ entnommene Abb. 4 zeigt. Hierdurch entstehen an beiden sich reibenden Ästen böse Wunden, die schließlich beide Teile zum Absterben bringen.

Abb. 4. Äste, die sich kreuzen, reiben sich.

Also keine Äste in der Baumkrone dulden, die sich mit anderen Ästen kreuzen! Sobald wie möglich wird einer der beiden weggeschnitten und zwar der, der auch zu den übrigen Ästen nicht passend steht. Bekanntlich sollen sich sämtliche Äste einer Krone strahlenförmig vom Mittelstamm ausbreiten. So kommt Luft und Licht hinein und damit auch Leben und Fruchtbarkeit. Wachsen aber die Äste wider die Regel in die Kreuz und Quer, so fehlt's an Luft und Licht und damit an Leben und Fruchtbarkeit; und sobald wie möglich müssen solche Äste entfernt werden. Ausputzen! Auslichten!

II. Vereins-Angelegenheiten.

Das erfreuliche Wachstum unseres Vereins hat die Anstellung eines ständigen Sekretärs und Wanderlehrers notwendig gemacht. Der Ausschuß glaubt in der Person des Herrn G. Schaal, zurzeit Obergärtner, eine geeignete Kraft gefunden zu haben und hat diesen engagiert. Der Eintritt erfolgt am 1. Januar k. J.

Herr Schaal ist 1866 in Reutlingen geboren. Nach Beendigung seiner dreijährigen Lehrzeit im Pomolog. Institut daselbst, leitete er drei Jahre lang selbständig eine Baumschule in Kärnten, kam nach mehrjähriger Gehilfentätigkeit in österreichischen Baumschulen wieder zu Herrn Lucas-Reutlingen, dann als Obergärtner in die Obstkulturen des Frhrn. v. Solemacher-Wachendorf, wo er in 18jähriger Tätigkeit tüchtiges leistete. Im letzten Jahr war Schaal Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins. So hat unser neuer Sekretär Obst-Zucht und -Handel gründlich kennen gelernt und auch in schriftlichen Arbeiten gute Kenntnisse. Der Vorstand.

Der Bezirks-Obstbauverein **Balingen** veranstaltete am Sonntag den 18. Oktober vormittags eine Besichtigung der neuen Obstbaumanlagen des dortigen Bezirkskrankenhauses unter Führung des Herrn Regierungsrat Filser und der beiden OA.-Baumwarte Müller und Haller, wozu sich eine große Anzahl Mitglieder und Baumwärter, sowie auf besondere Einladung auch der Vorstand des Württ. Obstbauvereins, Gemeinderat Fischer, sowie der Vereinsschriftführer und einige Ausschußmitglieder, wie auch Herr Ökonomierat Lucas-Reutlingen, eingefunden hatten. Diese Neupflanzungen wurden im Herbst 1907 von Baumschulbesitzer Koppenhöfer in Neuenstein ausgeführt. Die ganze Anlage ist in landschaftlichem Stile gehalten. Die einzelnen Obstarten in Kern- und Steinobst sind je für sich auf großen Gruppen in passenden Abständen gepflanzt und die Sortenwahl mit Rücksicht auf die verschiedenen Reifezeiten festgesetzt, so daß vom Frühesten bis zum Spätesten Obst vorhanden ist. In der Anordnung der Gruppen wurde auf die spätere Entwicklung der Bäume besondere Rücksicht genommen, so daß zu erwarten steht, daß mit dem Eintritt eines namhaften Ertrags auch das Bild der ganzen Anlage ein gefälliges und natürliches sein wird. Die bequemen und guten, gefällig geführten Wege sind mit wagrechten Kordons eingefaßt und den Eingang flankieren einige Palmetten an einer gut konstruierten Spaliervorrichtung. Von richtigem Schnitt und guter Pflege wird die schöne Weiterentwicklung der Bäume, die durchweg sehr gut angewachsen sind, abhängen; und daß es an diesen beiden Hauptfaktoren nicht fehlen wird, das zeigte der vorzügliche Stand der vorhandenen älteren Bäume. An einigen umgepfropften älteren Apfelbäumen konnte auf Anfragen Herr Ökonomierat Lucas-Reutlingen auf die verschiedenen Vorteile bei der Ausführung dieser Arbeit hinweisen und insbesondere die Behandlung solcher Bäume nach der Veredlung erläutern. Nach diesem äußerst instruktiven Besuch wurden noch einige andere sehenswerte Obstanlagen von Mitgliedern des dortigen Vereins besichtigt. Man konnte allseitig das Verständnis und das rege Interesse, sowie eine gute Baumpflege beobachten. Diese vierstündige Exkursion wurde in sehr angemessener Weise dadurch unterbrochen, daß uns Herr Regierungsrat Filser den hohen Genuß verschaffte, die Gemälde der hochbegabten Künstlerin Frau Marie Caspar-Filser-Balingen sehen zu können, die wenige Tage vorher von der Kunstausstellung in München, wo sie bekanntlich große Anerkennung fanden, zurückgekommen waren. — Nach einem gemeinschaftlichen Mittagessen im Hotel Roller war nachmittags 2½ Uhr im Saale des „Schwefelbades" eine Obstbauversammlung festgesetzt, zu welcher sich eine große Zahl Obstbaufreunde aus dem ganzen Oberamt eingefunden hatten, so daß der geräumige Saal trotz möglichster Raumausnützung die Besucher nicht alle fassen konnte. Der Vorstand des Bezirks-Obstbauvereins Balingen, Herr Regierungsrat Filser, begrüßte die Versammlung aufs freundlichste und hieß die Herren aus Stuttgart und Reutlingen besonders herzlich willkommen. Hierauf begrüßte der Vorstand des Württ. Obstbauvereins die Versammlung und wies auf die Bedeutung der Tätigkeit und Notwendigkeit der Obstbauvereine hin zur Förderung des württembergischen Obstbaus an der Hand von statistischen Zahlen über den Stand und den Ertrag der Obstbäume im Lande, dabei noch den großen Wert einer sorgfältigen Ernte, Sortierung, Verpackung und Aufbewahrung des Tafelobstes ins rechte Licht stellend.

Hierauf hielt Hofgärtner Hering-Stuttgart einen Vortrag über Gartenobstbau und Spalierobstbau an Häuserwänden. Redner führte die Vorteile, den Nutzen und Wert des Gartenobstbaues, sowie des Spalierobstbaues aus, besprach die hierbei hauptsächlich in Betracht kommenden

einzelnen Baumformen, die passenden Unterlagen und deren Bedeutung für dieselben, deren Ansprüche an Boden und Lagen, die Entfernung der einzelnen Formen, sowie die weitere Ausnützung des Bodens durch Zwischenpflanzung mit Beerenobst.

Hierauf hielt Herr Ökonomierat Lucas-Reutlingen einen Vortrag über die verschiedenen Veredlungsarten, sowie über Pflege, Behandlung und Schnitt der veredelten Bäume. Der erfahrene Redner besprach zuerst die Vorbereitung der zu veredelnden Bäume und erläuterte das richtige Abwerfen; hierauf erklärte er die verschiedenen bewährtesten Veredlungsarten unter treffender Begründung der besprochenen Ausführungen. Sodann wurde die Wichtigkeit und Notwendigkeit der weiteren Behandlung der veredelten Bäume in den ersten Jahren nach der Veredlung eingehend und leichtverständlich behandelt. Reicher Beifall wurde den beiden Rednern für ihre auf praktische Erfahrung sich stützenden Ausführungen zu teil. Der Vorstand des Bezirks-Obstbauvereins gab dem Dank der Versammlung noch besonderen Ausdruck, dabei die Baum- und Gartenbesitzer ermahnend, das Gehörte in die Praxis umzusetzen und zu verwerten. Eine Gratisverlosung von nützlichen Geräten 2c. unter den Vereinsmitgliedern beschloß die anregende und belehrende Versammlung. Hg.

III. Literatur.

Böttner, **Gartenbuch für Anfänger,** Unterweisung im Anlegen, Bepflanzen und Pflegen des Hausgartens im Obstbau, Gemüsebau und in der Blumenzucht. 612 Abbild., 15 Pläne. 8. Aufl. Geb. 6 Mk. Trowitzsch & Sohn, Frankfurt a. O.

Wir werden von Anfängern im Gartenbau manchmal gefragt, ob es ein Gartenbuch gebe, das auch für die passe, die vom Gartengeschäft auch nicht die blasse Ahnung haben. Ja wohl, ein solches gibt's und zwar gleich in ganz vorzüglicher Ausführung: es ist das Böttnersche Buch, das jetzt in 8. Auflage vor uns liegt. Darstellung und Zeichnung — alles von den Anfangsgründen ausgehend und durchaus gemeinverständlich und praktisch gehalten. Daß das Buch sich aber nicht bloß für Anfänger eignet, sondern daß auch die Geübten mancherlei daraus lernen können, dafür geben wir mit Erlaubnis des Verlegers einige Beispiele in dieser Nummer.

Was habe ich bei der Anlage eines Obstgutes zu beachten? Nebst Gewinn- und Verlustberechnungen aus einem deutschen Obstgut vom gärtnerischen und kaufmännischen Standpunkt aus. Von F. Stoffert, Leiter des Obstgutes Tannenhof b. Schwerin. Frankfurt a. O., Verlag von Trowitzsch & Sohn. Preis Mk. 1.50.

Enthält interessante Aufzeichnungen von 20 Jahren. Zunächst werden die allgemeinen Gesichtspunkte behandelt, die bei der Anlage eines Obstgutes maßgebend sind. Im folgenden Abschnitt wird ausgeführt, wie eine geordnete Kulturbuchführung zu handhaben ist. Hier zeigt sich nicht nur der langjährige Praktiker, sondern auch der organisatorische Kaufmann, der stets eine klare Übersicht über den ganzen Betrieb behält. Die beigegebenen Tabellen sind der Wirklichkeit entnommen, das macht die Arbeit wertvoll. Wer ein Obstgut anlegen will, darf nicht erst Experimente machen, sondern muß streng planmäßig vorgehen. Er muß wissen, ob die einzelne Kultur Gewinn oder Verlust bringt, sonst wird ein pekuniärer Erfolg niemals zu erwarten sein. Der letzte Abschnitt beschäftigt sich mit der Rentabilitätsberechnung. Es ist ein Beispiel eines 25 Morgen großen Obstgutes bis in die Einzelheiten auf zehn Jahre durchgeführt. Sonst braucht man auf die üblichen theoretischen Rentabilitätsberechnungen nicht viel zu halten. Hier in diesem Schriftchen aber bittet die Praxis ums Wort.

Die neue Preußische Jagdordnung vom 17. Juli 1907 nebst Ausführungsbestimmungen. Amtliche Fassung. Verlag L. Schwarz & Comp., Berlin S. 14, Dresdenerstraße 80. Preis 1 Mk.

Die Kenntnis der gesetzlichen Bestimmungen ist für die preußischen Jäger, Jagdpächter und -Verpächter usw. unter unsern Lesern dringend erforderlich. Handliches Taschenformat.

IV. Monats-Kalender.

Dezember.

Was der November an Arbeiten übrig gelassen hat, soll jetzt der Dezember nachholen. Wird aber bei dem herrlichen Herbstwetter, das wir gehabt haben, nicht mehr viel sein. Also: im Obstgarten pflanzen, düngen, ausputzen, anbinden; Reben, Aprikosen und Pfirsiche eindecken. Das Obstlager visitieren, den Lagerraum lüften. Das so gesunde Obst in jeder Form sich schmecken lassen. Da hat die Bürgermeisterei Neunkirchen bei Trier bei der guten Obsternte dieses Jahres ein nachahmenswertes Beispiel gegeben; sie hat eine große Anzahl von weithin sichtbaren Anschlägen folgenden Inhalts drucken lassen: „Bergleute! Familienväter! Hüttenleute! Nehmt für 10 Pfg. Obst mit nach Hause. Die ganze Familie hat Freude und Nutzen daran!“ — Im Gemüse- und Ziergarten gilt das Gleiche wie im Obstgarten: die etwaigen Novemberreste nachholen. Die Kellerpflanzen rein halten und ihnen bei mildem Wetter Luft zukommen lassen. Kompost machen, den man im Obst-, Gemüse- und Blumengarten stets vortrefflich brauchen kann. Am vorzüglichsten eignet sich hierzu Straßenkehricht, Straßenabraum und Chausseestaub. Dieses Material wird lange noch nicht ausreichend gewürdigt. In vielen Gegenden wird das Straßenkehricht auf Haufen gebracht und diese auf dem Auktionswege verkauft. Dieser mit Mist durchschichtete Straßenabraum gibt den besten Kompost. Aber auch Rasenstücke mit Dung durchschichtet geben gute Mischung. Um eine schnellere Verwesung zu erzielen, läßt man Kalk, welcher namentlich dem Obstbaum sehr dienlich ist, zwischen die zu kompostierenden Dungstoffe streuen.

V. Schädlings-Kalender.

Dezember.

Ein Hauptschädling ist der Frost für Obstbäume auf dem Transport. Sind die Baumballen auf der Reise starkem Froste ausgesetzt gewesen, so ist bei ihrer Ankunft doppelte Vorsicht nötig; ganz gefrorene Ballen bringt man sogleich an einen dunklen, temperierten Ort, wo sie ungeöffnet liegen bleiben müssen, bis sie ganz ausgetaut sind, worauf erst die Bäume ausgepackt und eingeschlagen werden dürfen. Man unterwerfe dabei die Bäume einer genauen Untersuchung, um sich zu vergewissern, ob und wie weit sie vom Frost beschädigt sind oder nicht. Alle erfrorenen Teile nehmen eine rotbraune Farbe an. Übrigens erfrieren gut einballierte Bäume nicht leicht, es wäre denn, daß sie bei nasser Witterung und schmierigem Boden ausgehoben, sofort verpackt und dann vom Froste getroffen worden wären, und selbst in diesem Fall müßte die Kälte schon einen ziemlich hohen Grad erreicht haben.

Schädlinge sind im Obstgarten die abgefaulten Stumpen der Baumpfähle. Sie bilden im Boden die Brutstätten von Pilzen, die oft den Baum angreifen und diesem gefährlich werden. Man ziehe daher alle Pfähle rechtzeitig heraus, bevor sie abgefault sind (aber ohne sie abzubrechen); sie nützen ja dem Baum doch nichts mehr, wenn sie nicht ganz solid und gesund sind; also lieber fort damit, nicht daß der Baum den Pfahl halten muß! Das entstandene Loch fülle man aber dann bei allen zu tief stehenden Bäumen mit Steinen auf, daß die Bäume Luft bekommen und besser in die Tiefe wurzeln können.

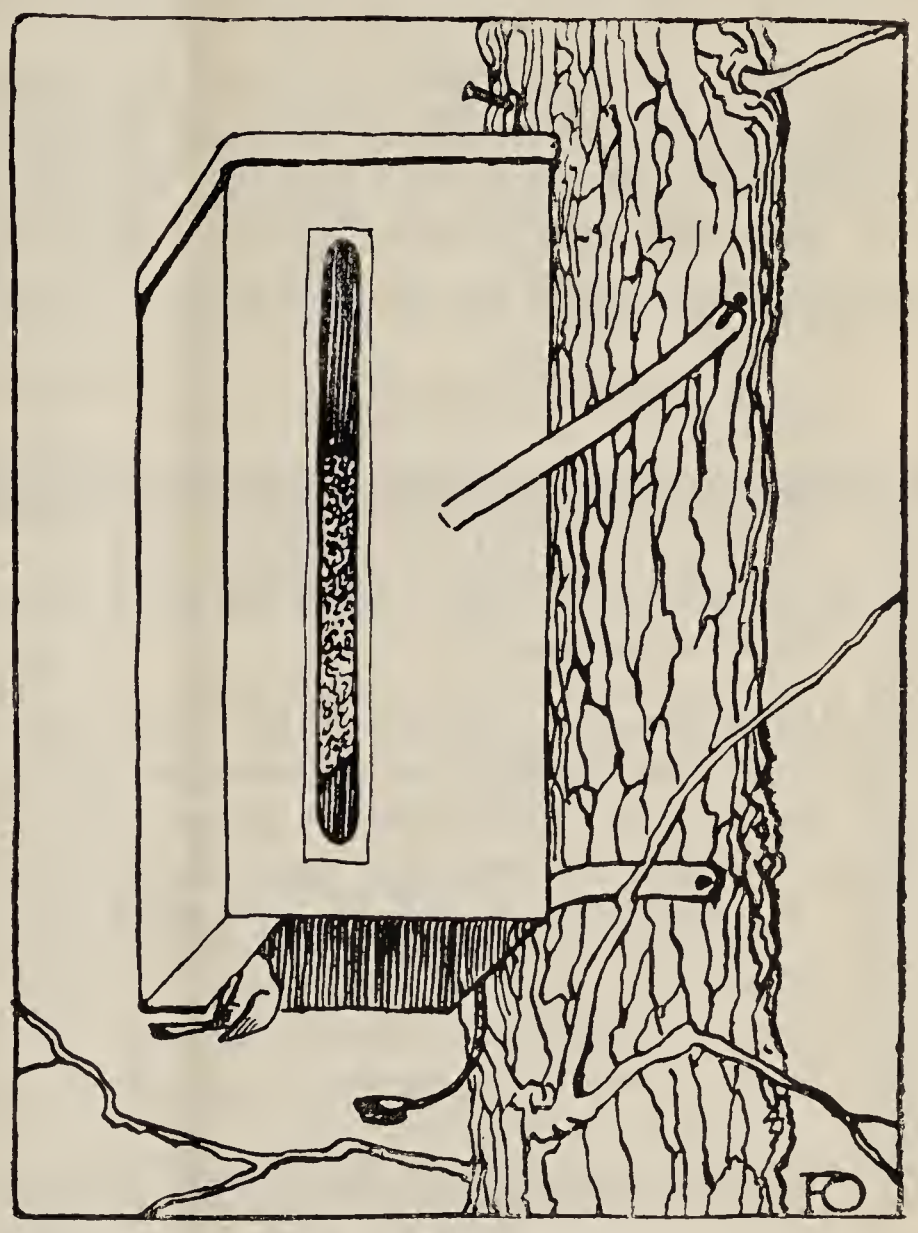
Schädlinge auf den Obstbäumen sind Flechten und Moose. Zwar ist hervorzuheben, daß Flechten und Moose keine Schmarotzergewächse sind, sondern Epiphyten, d. h. auf und an Bäumen lebende Pflanzen, die aber dem Baume selbst Säfte nicht entziehen. Damit soll nun nicht gesagt sein, daß man Flechten und Moose an den Bäumen belassen soll. Sie sind als Schlupfwinkel von schädlichen Insekten und deren Larven von den Bäumen zu entfernen; außerdem hemmen sie die Einwirkung der Luft und bedingen vermöge ihrer wasseransammelnden Kraft ein rasches Morsch-

werden der Borke; also: man kratze Moose und Flechten sorgfältig ab. Die Misteln werden bekanntlich durch Abschneiden der befallenen Äste weggenommen.

Gegen den Hasenschaden ist am besten die Drahthose. Außerdem hat sich das bekannte Bremsen- oder Steinöl bewährt. Beim Einwintern bringt man ein Quantum davon in eine alte Pfanne, erwärmt es und bringt eine Anzahl nicht zu schwache Schnüre, gut aufgerollt, hinein, um sie gehörig zu durchtränken. Des Geruches wegen lieber im Freien! Nachdem die Schnüre gut abgetropft sind, spannt man sie anfangs Winters rings um die zu schützenden Baumquartiere, 30 cm über dem Boden; mittels Weiden 2c. an die Bäume gebunden, oder so, daß man vorerst auf 10 m Stecken steckt und die Schnüre daran befestigt. Sollten durch starken Schneefall die Schnüre eingeschneit werden, so spannt man in entsprechender Höhe solche von neuem. Bei Bäumen auf freiem Felde bringt man einfach etwas Bremsenöl an den Stecken. Im Frühjahr werden die Schnüre, nachdem sie gut abgetrocknet sind, wieder gut aufgerollt und können mehrere Jahre benützt werden; immerhin muß man sie jährlich neu tränken. Wie sich die Hasen zu diesen getränkten Schnüren verhalten, sieht man an den Fährten im Schnee. Sobald der Hase sich der Schnur auf $1^1/_2$ m genähert hat, macht er Halt. Der Geruch scheint ihm nicht zu behagen, er macht nach einigem Hin und Her Kehrt, um den Eintritt zu den Bäumen anderswo zu suchen. Es muß ein Hase schon verfolgt sein, bis er den Schnurkordon durchbricht. Während des Winters sieht man nach, um zerrissene Schnüre neu zu knüpfen. Nebenbei: nicht nur gegen Hasenfraß schützt das Stein- oder Fuselöl, es ist auch gut, um Samen gegen Mäusefraß zu schützen. Macht man im Herbst oder Frühjahr Aussaaten und fürchtet Mäusefraß, so mischt man den Samen vorher in einem Gefäß tüchtig mit Steinöl und sät ihn sodann aus. Nie gehen Mäuse an solche Samen. Dem Samen schadet's keineswegs.

Vergesset die Vögel nicht!

Gerade die Meisen sind die nützlichsten, aber die zartesten, und bedürfen, sollen sie nicht zugrunde gehen, der Winterfütterung. Wenn Rauhfrost oder Glatteis über Nacht die Ritzen der Stämme und damit die Nahrungsquellen der Meisen verschlossen hat, so findet man schon am ersten Vormittag von 11 Uhr ab verhungerte Meisen; nur diejenigen können sich erhalten, denen



Neuer Meisenfutterkasten.

eine Stelle bekannt ist, wo sie unabhängig vom Wetter trockenes Futter zuverlässig finden.

Die Bruhn'sche Meisendose (s. Abbild.) wird von den Führern der Vogelschutzbewegung empfohlen, weil sie, einmal gefüllt, zuverlässig und sparsam allezeit trockene Hanfkörner nur an die Insektenfresser abgibt, und zwar Größe I durch Wochen, Größe II durch Monate. Wer auch Samenfresser füttert, tut dies eben nebenher. Der gedeckelte Kasten hat einen schrägen Boden, auf dem der Inhalt nach Bedarf Korn bei Korn auf die kleine, vollständig geschützt liegende Futterplatte fällt, von hier nehmen es die Meisen, in-

dem sie sich an den Rand hängen. Zwei lange Fenster lassen das langsame Schwinden des Vorrats von weitem erkennen und belichten die Futterplatte. Da die Futterkästen nicht teuer, wettergeschützt, sehr solid gearbeitet und äußerst praktisch ausgedacht sind, so schließen wir uns gern den verschiedenen Gutachten von Behörden und Fachmännern an, wornach zwar nicht die Spatzen, wohl aber die Meisen den Futterkasten rasch und gern annehmen. Bezugsadresse: Verlag Parus, C. A. Bruhn, Hamburg 36.

VI. Brief- und Fragekasten.

Frage. Ist es zweckmäßig, wenn im September schon Obstbäume, sowohl Hochstämme als Niederstämme, ausgegraben und verpflanzt werden, wenn auch Blätter entfernt werden? Gewünscht wird Auskunft von Sachverständigen.

M. a. N. C. K.

Antworten an die Schriftleitung erbeten.

Frage. Welche Kernobstsorten eignen sich für dem Wind ausgesetzte Lagen, d. h. welche Sorten werden nicht so leicht vom Wind und Sturm abgeworfen?

Antworten. Die „Geisenh. Mitteil." empfehlen als verhältnismäßig windsicher von Birnen: Juli-Dechantsbirn, Grüne Sommer-Magdalene, Stuttgarter Geißhirtle, Sparbirn, Sommer-Eierbirn, Dr. Jules Guyot, Williams Christbirn (diese hängt wohl fest, darf aber wegen ihrer Größe nicht zu frei stehen), Englische Sommer-Butterbirn, Boscs Flaschenbirn, Grumkower Butterbirn, Blumenbachs Butterbirn, Liegels Winter-Butterbirn, Josephine von Mecheln und Pastorenbirn. Von Äpfeln: Danziger Kantapfel, Große Kasseler Renette, Gelber Edelapfel, Großer Bohnapfel, Grüner Fürstenapfel, Rötliche Renette, Graue französische Renette, Gäsdonker Renette, Parkers grauer Pepping, Schöner von Boskoop, Champagner-Renette und Echter Winterstreifling. Andere Sorten sitzen auffallend lose, und es erscheint deshalb geraten, bei ihrer Anpflanzung recht vorsichtig vorzugehen. Um auch von diesen Sorten einige namhaft zu machen, seien genannt von Äpfeln: Roter Astrachan, Weißer Astrachan, Charlamowsky, Prinzenapfel, Kaiser Alexander, Gefl. Kardinal, Ribstons Pepping, Baumanns Renette, Landsberger Renette, Goldrenette von Blenheim, Harberts Renette; von Birnen: Clapps Liebling, Andenken an den Kongreß, Herzogin von Angoulême, Vereins-Dechantsbirn, Esperens Bergamotte.

VII. Kleine Mitteilungen.

Die „Bl. d. Schw. Albvereins" schreiben in Nr. 10: **Herbstwanderungen in und auf der Alb** waren 1908 besonders schön: in den Tälern und auf den Höhen reicher Obstsegen. In den Tälern die ausgedehnten Baumfelder und grünen Halden mit oft gewaltigen Obstbäumen, wie bezaubernd ein Gang auf diesen stillen heimeligen Wegen! Auf den Höhen die Obstgärten um die Häuser, die Spalierbäume an der Südwand der Gebäude und die oft beträchtlichen Gemeindepflanzungen in geschützter Lage. Welch wundervolle Spaliere sah man z. B. in Böhringen ob Urach! Und die höchsten Albdörfer, ob geschützt wie Böttingen, oder freigelegen wie Heinstetten (915 m), überraschten durch früchtebeladene Apfelbäume.

Präsident Roosevelt hat unlängst eine Verfügung erlassen, für welche ihm die Vogelfreunde der ganzen Welt aufrichtig dankbar sein werden. Auf seine Anordnung ist von den an der Grenze von Kalifornien und Oregon gelegenen Bundesländereien eine Fläche von 30 000 Hektar zum Schutzgebiet für die Fortpflanzung einheimischer Vögel bestimmt worden.

An die Vereinsmitglieder.

Mit dem 1. Januar ist der Vereinsbeitrag von 5 Mk. (beziehungsweise für Baumwärter und Volksschulen 3 Mk.) für das Jahr 1909 zur Zahlung verfallen. Die verehrlichen Mitglieder würden wesentlich zur Vereinfachung des umfangreichen Einzugsgeschäfts beitragen, wenn sie den Vereinsbeitrag **möglichst bald** an unsern Kassier, Herrn **Karl Stähle, Stadtkassier in Stuttgart, und nur an diesen, einsenden** würden. Die Auswärtigen werden hiebei noch besonders darauf hingewiesen, daß eine Posteinzahlung von 5 Mk. nur 10 Pf. kostet, während die Vereinskasse, um den vollen Beitrag zu erhalten, 5 Mk. 20 Pf. nachnehmen müßte und ihr außerdem noch 13 Pf. Porto für jede Nachnahme erwachsen würden.

Bei denjenigen auswärtigen Mitgliedern, die am 3. Febr. 1909 noch nicht bezahlt haben, wird angenommen, daß sie die Erhebung des Beitrags durch Postnachnahme wünschen.

In Stuttgart, sowie an denjenigen Orten, an welchen die Beiträge bisher besonders eingezogen wurden, wird dies auch diesmal wieder geschehen.

Die Adresse des Vereinskassiers bitten wir, um Verwechslungen vorzubeugen, genau zu beachten.

Der Ausschuß des Württembergischen Obstbauvereins.

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar.

Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, oder an den Schriftführer, Hofgärtner **Hering**, Stuttgart, zu richten.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 I, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 1/2 9—12 Uhr vorm. und 1 1/2—4 Uhr nachmittags.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.

Abgabe von Edelreisern an unsere Vereinsmitglieder.

Bestellungen auf Edelreiser können nur von direkten bezw. aktiven Mitgliedern des Württ. Obstbauvereins berücksichtigt werden. Näheres Heft 11, S. 173.

Obstbäume-
Specialitäten.
Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von
Emanuel Otto, Nürtingen a.N.
Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

Wilh. & Chr. Berger
Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** Torstr. 13
empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.
Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.
Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4
Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

In gänzlich neuer Bearbeitung erscheint gegenwärtig:
130000 Artikel
Meyers Kleines
6000 Seiten
Konversations-Lexikon
Siebente Auflage
520 Tafeln
6 Halblederbände zu je 12 Mark
110 Karten
Leipzig und Wien
Bibliographisches Institut

Alle Zuschriften betr. Inserate und Vereinsabonnements sind an Herrn Hofgärtner Hering-Stuttgart zu richten (nicht an die W. Kohlhammersche Verlagsbuchhandlung, welche bloß Abonnements auf den „Obstbau" von Nichtmitgliedern entgegennimmt).

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Eußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Ueber 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume,** 1jähr. Veredl. in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Preisliste gratis!

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", *M.* 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", *M.* 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", *M.* 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Heinr. Lotter

vorm. Hoernle & Gabler
Zuffenhausen (Wrtt.)
Spezialfabrik

für Geräte für Wein-, Obst- und Ia] **Gartenbau, Vogelschutz, Geflügelzucht.**

Reich illustr. und belehrende Preisliste gegen 15 Pfg. in Briefmarken.

J. Koppenhöfer,

Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand
Neuenstein (Württ.)

empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:

Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen, hoch- und niederstämmig, und Beerenobst, prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [52

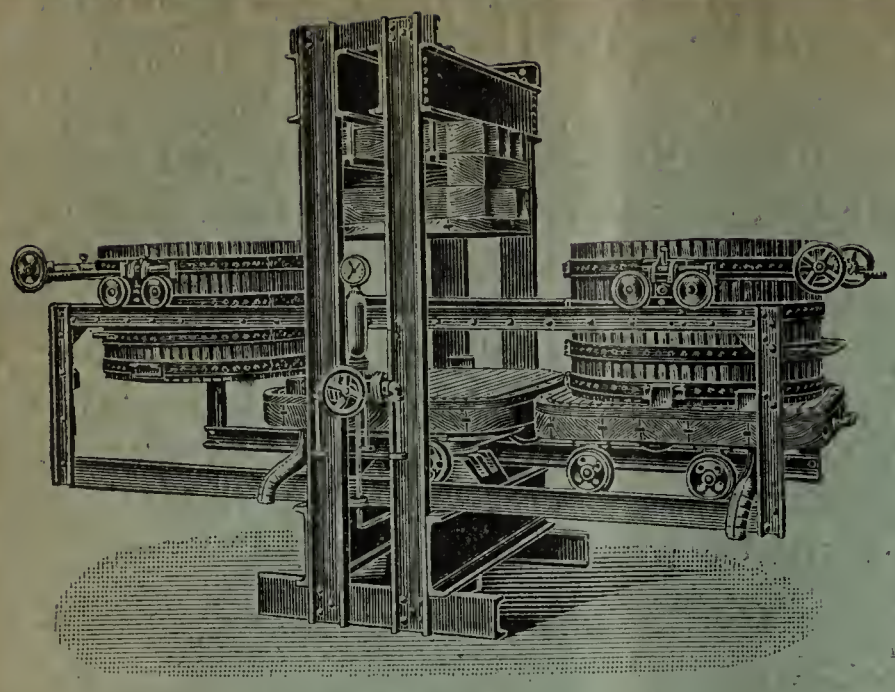
Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

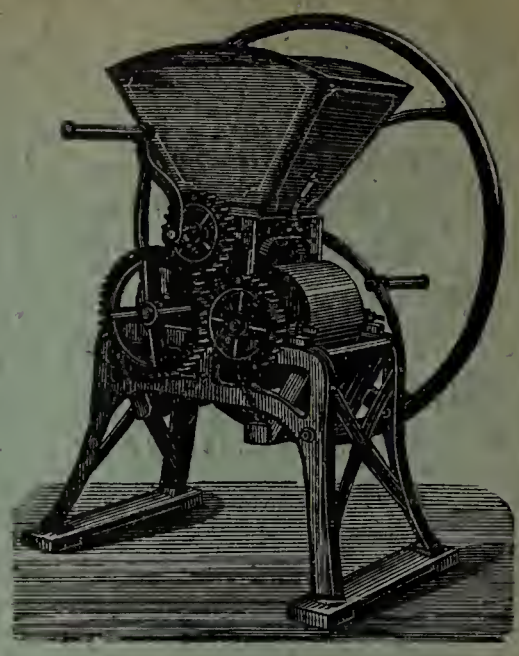
Alb. Gminder,

Baumschulen und Landschaftsgärtnerei
REUTLINGEN [48

empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel- und Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Ulmen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien u. Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden u. Alpinen** 2c.

Katalog gratis und franko.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei

[27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

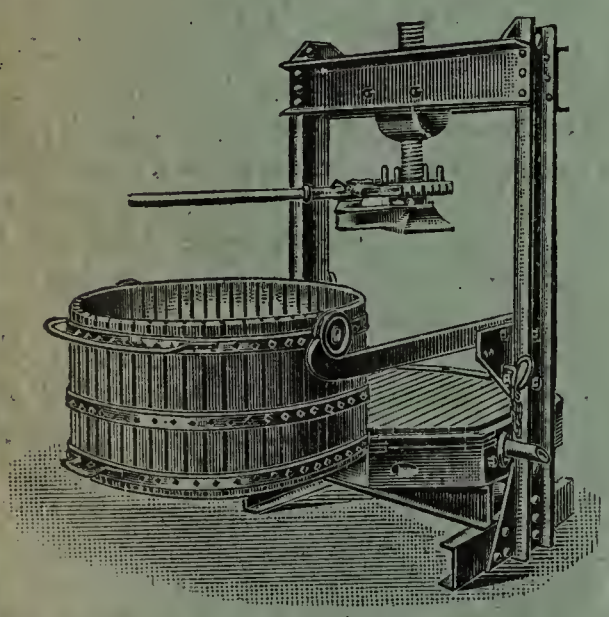
Obst-, Wein- und Beerenpressen

D.R.-Patent No. 113834.

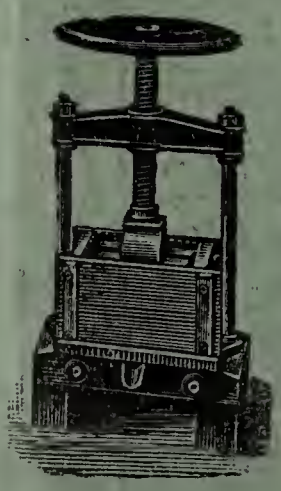
Obst- und Beerenmühlen

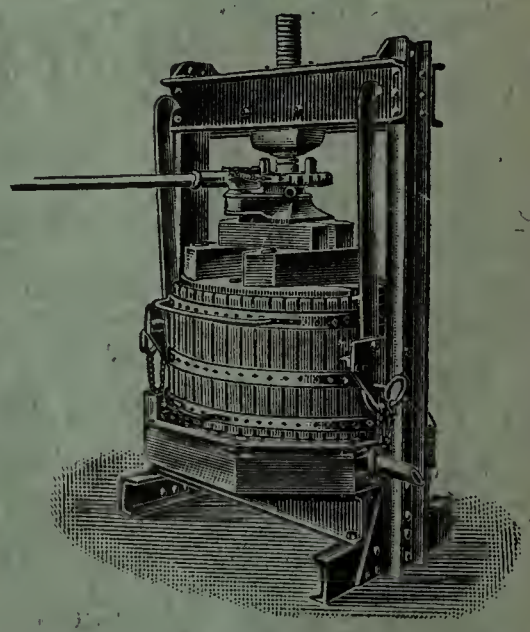
Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 3.





Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins.

Herausgegeben vom Verein

unter der Redaktion

von

Karl Gußmann.

Neunundzwanzigster Jahrgang 1909.

Stuttgart.

Eigentum und Verlag des Württembergischen Obstbauvereins (E. V.).

(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)

1909.

Druck der Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

Inhalts-Verzeichnis des Jahrgangs 1909.

Seite

Zum neuen Jahr 1909 1

Praktischer Obstbau.

Obstbau auf Moorboden 2
Erfrorenes Obst 5
Nette Erfahrungen im Obstbaumhandel . . 7
Amerikanisches „Mulchen“ 7
Die Vorbereitung von zu veredelnden Obstbäumen, die Veredlung selbst, die weitere Behandlung in den ersten Jahren nach der Veredlung 18
Vom Umpfropfen älterer Bäume 22
Schwäbische Hausspaliere 33
Verwertung des Tafelobstes 35
Die Anlage und Behandlung von Privatobstgärten 49
Vom Umpfropfen älterer Bäume . . . 52. 65
Einst und jetzt 68
Unsere Gratisabgabe von Edelreisern . . . 70
Programm-Entwurf für Kreis- und Bezirks-Obstausstellungen 70
Ein Wort für den Haselnußstrauch . . . 81
Nach Sturm und Hagel 84
Programm-Entwurf zu einer Orts- oder Lokal-Obstausstellung 85
Obstein- und -ausfuhr 1908 86
Die Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt, wie sie ein reiches Obstjahr lehrt . . 98. 113
Zur besseren Ausnützung und Verwertung des heurigen Obstertrags 103
Spalierobstzucht an Hauswänden 130
Der ungleiche Borkenkäfer 133
Versuche mit Obstbaumkarbolineum . . . 133
Die Kupfersalzlösungen im Obstgarten . . 134
Wert der Düngung unserer Obstbäume . . 145
Behandlung und Zukunft unserer Baumgüter 149
Pflanzet Frühobst! 155
Wo in Europa wird Apfelwein getrunken? . 159
Zur Frage der Sortenwahl bei Obstpflanzungen 177
Mehr Apfelbäume! 180
Die Ausrottung der Misteln 182

Seite

Herbst- und Winterarbeiten an unsren Obstbäumen 183

Vereins-Angelegenheiten.

Weihnachtsfeier 1908 24
Neugegründete Obstbauvereine . . . 8. 25. 195
Prämiierungen 8. 88
Monatsversammlung am 14. Januar 1909 . 24
Die Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins am 2. Febr. 1909 . . . 37. 54
Personal-Nachrichten 58. 185
Zur Sonntagsruhe 67
Auf nach Tübingen! 106
Praktische Demonstrationen 117
Nachtrag zum Mitgliederverzeichnis . . . 119
Aus dem Vereinsleben 136
Obstverwertungskurse in Reutlingen . . . 138
III. Württemb. Obstbautag in Tübingen . . 161
Monatsversammlung am 19. Nov. 1909 . . 194

Literatur.

Seite 8, 58, 88, 106, 138, 168, 185.

Monats-Kalender.

Januar S. 10, Februar S. 26, März S. 45, April S. 58, Mai S. 75, Juni S. 89, Juli S. 107, August S. 124, September S. 139, Oktober S. 169, November S. 187, Dezember S. 196.

Schädlings-Kalender.

Januar S. 11, Februar S. 26, März S. 45, April S. 59, Mai S. 76, Juni S. 89, Juli S. 108, August S. 127, September S. 140, Oktober S. 171, November S. 188, Dezember S. 197.

Brief- und Fragekasten.

Seite 12, 28, 45, 61, 78, 92, 109, 127, 141, 173, 198.

Kleine Mitteilungen.

Seite 13, 94, 109, 142, 189.

XXIX. Jahrgang. № 1. Januar 1909.

27 1909 BOSTON

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Eutenberg.

Inhalt: Zum neuen Jahr 1909. Einladungen. — I. Praktischer Obstbau: Obstbau auf Moorboden. Erfrorenes Obst. Nette Erfahrungen im Obstbaumhandel. Amerikan. „Mulchen". — II. Vereins-Angelegenheiten: Weihnachtsfeier. Neu gegründeter Verein. Prämiierungen. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: Januar. — V. Schädlings-Kalender: Januar. — VI. Brief- und Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den „Der Obstbau" (Auflage 3350) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10 %, bei 12maliger Aufnahme 25 % Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Über 50 000 Obstbäume in Kultur!

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume, 1jähr. Veredl.** in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Preise billigst!

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", *M.* 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", *M.* 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", *M.* 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2

Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Heinr. Lotter

vorm. Hoernle & Gabler
Zuffenhausen (Wrtt.)
Spezialfabrik

für Geräte für Wein-, Obst- und 1a] **Gartenbau, Vogelschutz, Geflügelzucht.**

Reich illustr. und belehrende Preisliste gegen 15 Pfg. in Briefmarken.

A. Koppenhöfer,

Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand
Neuenstein (Württ.)

empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:

Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen, hoch- und niederstämmig, und Beerenobst, prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [52

Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

Alb. Gminder,

Baumschulen und Landschaftsgärtnerei
REUTLINGEN [48

empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel- und Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Almen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien u. Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden u. Alpinen** 2c.

Katalog gratis und franko.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 1. Stuttgart, Januar. **1909.**

Zum neuen Jahr 1909.

Ein Durchblättern des 28. Jahrgangs (1908) unseres „Obstbau" zeigt am besten, was in diesem Jahr gearbeitet worden ist. Vor allem lehrt dies die Rubrik: „Vereinsangelegenheiten." Als markante Punkte auf diesem Tätigkeitsfeld sind zu nennen u. a.: der Württ. Obstbauverein auf der Deutschen Landw. Ausstellung in Stuttgart-Cannstatt (Augustheft), der 2. Obstbautag in Saulgau (Novemberheft) usw. Ein fruchtbares Jahr an den Bäumen ist dies Jahr 1908 gewesen — ein fruchtbares aber auch in unserer Vereinstätigkeit. So kann's einen freuen! und so betreten wir auch freudigen Mutes das noch unbekannte Arbeitsfeld des Jahres 1909. Möge es reiche Früchte tragen für unsern Verein und damit für unser schönes Württemberger Land!

Einladung zur Monatsversammlung.

Am **Donnerstag den 14. Januar 1909, abends 8 Uhr,** findet im **Saale des Charlottenhofes** (Charlottenstraße) unsere Monatsversammlung statt, bei welcher Herr Obergärtner Schaal, Sekretär unseres Vereins, einen Vortrag über „die Anlage und Behandlung von Privatobstgärten" halten wird. Wir laden unsere verehrlichen Mitglieder und sonstige Obstbaufreunde zu zahlreichem Besuch höflichst ein.

Stuttgart, den 15. Dezember 1908. **Der Ausschuß.**

Einladung zur Vertrauensmänner- und Generalversammlung.

Am **Dienstag den 2. Februar 1909,** vormittags 1/2 10 **Uhr,** findet im **Großen Saale des Bürgermuseums** (Langestr. 4) in Stuttgart **eine Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** statt.

Tagesordnung:

1. Zeitgemäße Verbesserung der Obstausstellungsprogramme. Referent: Hofgärtner Hering.
2. Unser Tafelobsthandel und dessen notwendige Verbesserung. Referenten: Vereinsvorstand J. Fischer und Vereinssekretär Schaal.
3. Entwurf eines Dienstvertrags für Gemeindebaumwärter. Referent: Vereinssekretär Schaal.
4. Bericht der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung Stuttgart.
5. Anträge und Wahl des Ortes für den nächsten Obstbautag.
6. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Nach dieser Sitzung **gemeinschaftliches Mittagessen** (Kouvert *M.* 2.— ohne Wein), woran sich dann im gleichen Lokal um 2 Uhr die **Generalversammlung** mit folgender Tagesordnung anschließen wird:

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Ablegung der Jahresrechnung.
3. Bericht über die Vertrauensmännerversammlung.
4. Ergänzungswahl des engeren Ausschusses.
5. Wahl der 12 Vertrauensmänner und deren Stellvertreter.
6. Wahl zweier Rechnungsrevisoren.
7. Vortrag von Herrn Oberlehrer Burkhardt-Weinsberg über **„die Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt, wie sie ein reiches Obstjahr lehrt"**.

Wir laden unsere verehrlichen Vereinsmitglieder (wegen des Vortrags mit ihren Frauen und Töchtern) zum Besuch der Generalversammlung höflichst ein.

Stuttgart, den 20. Dezember 1908.

Der Ausschuß.
Vorstand: Fischer.

I. Praktischer Obstbau.

Obstbau auf Moorboden.

Es ist eine bekannte Tatsache, daß auf gut drainiertem Moorboden mit Erfolg Obstbau betrieben werden kann, wie solches teilweise in Deutschland, dann aber besonders in Holland der Fall ist.

Wie ist es aber dort, wo selbst das Grundwasser trotz Drainage nur teilweise abgeführt werden kann oder wie ist es da, wo wegen Mangel an Gefälle eine Drainage nutzlos ist? besonders noch dann, wenn der ansäßige Bauer das dem Wasser, etwa einem See, abgerungene, tiefliegende Land nicht nur zur Gewinnung von Stallstreue benützen, sondern Futter- ja selbst Obstbau darauf betreiben will?

Es war gelegentlich eines Obstbau-Vortrages in Riedlingen a. D., wozu ich den dortigen Obstbauverein um die Veranstaltung einer kleinen Ausstellung der ertragreichsten Obstsorten des Bezirks ersucht hatte, daß ich auf zwei „Lokalsorten" aufmerksam gemacht wurde, welche in den moorigen, ja sumpfigen Geländen am Federsee vorzüglich gedeihen sollten und als Weberlesapfel und Stöcklesbirn bekannt seien. Die genannte Bezeichnung ist, wie bei so vielen unserer Lokalsorten, auf die Namen früherer Besitzer zurückzuführen, auf deren Anwesen die Mutterbäume stehen. Diese Angaben veranlaßten mich, die Angelegenheit näher zu untersuchen, wobei mich der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins in Stuttgart finanziell unterstützte, wofür demselben hiermit mein voller Dank ausgedrückt sei.

Am 17. November d. J. besuchte ich unter Begleitung des Oberamtsbaumwart Rhein von Riedlingen die Gegenden des Federsees, speziell Allesshausen, woselbst ich schon vorher verschiedenerorts durch den dortigen Baumwart Aßfalg eine Reihe

Probelöcher, besonders auch direkt bei besagten Lokalsorten, hatte herstellen lassen, deren Tiefe dem erscheinenden Grundwasser entsprach.

Der Federsee, ein altes Zungenbecken des Rheingletschers, soll zur Pfahlbautenzeit eine Länge von 13 km und eine Breite von 6 km besessen haben, während er heute, als in seiner offenen Wasserfläche gemessen, nur noch etwa 5 3/4 km lang und 1 1/2 km breit ist, bei einer Wassertiefe von kaum mehr als 2 m. Teils verschlammt der See, teils werden ihm durch Kanäle stets Wasser entnommen und hierdurch demselben alljährlich über 100 Morgen Land abgerungen, so daß also nur noch wenig Menschengenerationen vergehen werden, bis der See als solcher verschwunden ist.

Doch große Riede umgeben ihn noch und sein Ufer ist sehr schwer betretbar, denn wegen des noch voll von Wasser durchzogenen Untergrundes schwankt die ganze Bodenfläche unter dem Besucher. Es ist ein eigentümliches Gefühl für den, welcher diese unsicheren Flächen zum erstenmal betritt. Die jetzt an Rieden befindlichen Ortschaften wurden in durchaus nicht allzufernen Zeiten noch von den Wellen des Sees bespült, und das Städtchen Buchau, früher auf einer Insel, ist jetzt durch die Entwässerung des Sees bis zu einem Kilometer von ihm entfernt. Ähnlich dem ist es auch bei Alleshausen und Umgegend. Die Ortschaft selbst steht auf jüngerer Moräne, der gutes, reines Wasser entströmt, wie ich mich an einer gefaßten und einen Widder kräftig treibenden Quelle, die in einem Obstgarten nur ein paar Meter von dem schwarzbraunen Grundwasser entfernt ihr tiefklares Wasser zutage treten läßt, überzeugte.

Das Ried gegen die offene Wasserfläche des Sees hin erzeugt am Wasserrand Binsen, dem Torfmoose folgen, um sodann landeinwärts Riedgräsern Platz zu machen, welch letztere zur Streu benutzt werden. Erst gegen die Ortschaften hin siedeln sich, durch die Kulturarbeit des Menschen begünstigt, Süßgräser an und hier versuchte der Bauer auch den Obstbau, ausgehend von dem früher geltenden Gedanken, daß für den Obstbaum geringer Boden vollständig genüge. Jetzt ist er auch dort klüger geworden und setzt, wenn er auf gesunden Bäumen sichere Erträge haben will, auf seinen aus einem Gemenge von Ton, Sand und Kies bestehenden Ackerboden aus. Nichtsdestoweniger versucht er es aber immer wieder, auf seinen moorigen oder torfigen Böden Obstbäume anzupflanzen, welche allerdings den Vorzug haben, daß sie in den trockensten Jahren Feuchtigkeit in Menge besitzen. Der Bauer setzte und setzt seine Bäume — neuerdings mit Vorliebe die sogenannten „Massenträger", worunter er die Halbhochstämme versteht, da diese bald und reich tragen, sowie den Stürmen besser widerstehen — auf etwa 60 cm hohe, dabei ziemlich breite Hügel, wobei er oft origineller Weise die unteren Teile der wasserzeigenden Baumlöcher dicht mit Steinen belegt. Solch ein „Garten" mit seinem tiefwelligen Terrain ist ein eigenartiger Anblick. Der Trieb der Bäume ist ein kräftiger, 60 cm lange Jahreszweige besonders an jüngeren Bäumen sind meist zu finden bei glatten, schorffreien Stämmen, an älteren Bäumen aber auch sehr häufig Krebsbildungen. Das geerntete Obst ist etwas klein, aber gut und reichlich. Die Sorten entsprechen jenen, welche die reisenden Obstbaumhändler seinerzeit (in meist halberfrorenen Bäumen) brachten. Daß viele dieser Bäume zugrunde gingen, oder selbst auf besserem Boden sich nie recht erholten, bestärkte viele Bauern in dem Glauben, daß der Obstbau in die dortigen rauhen Gegenden nicht passe. Gesundes Material aus reellen Baumschulen mit rationellen Sorten belehren sie jetzt aber eines anderen.

Aber wie sah es nun um die Probelöcher und die hieraus entstehende Folgerung aus?

Es hatte ein paar Tage vor meiner Ankunft ziemlichen Niederschlag an Regen und Schnee gegeben, infolgedessen auch das Grundwasser gestiegen war. Ganz frappiert betrachtete ich die im Maximum 80 cm, meist aber 70, 60 und selbst nur 50 cm tiefen Probelöcher, welche teils zu 1/3, teils zur Hälfte, aber auch über 2/3 mit dem dunkeln Wasser gefüllt waren und oft nur noch 15 bis 20 cm freien Boden zeigten! Das muß man gesehen haben! — Die Erdschichtung zeigte 1—2 handbreit humusartigen Kulturboden, dann folgte etwa 20 cm hoch Schwemmsand und unter diesem der schwarzbraune Moor- oder Torfboden.

Und auf und in diesem Material stehen nun die Obstbäume, sogar Birnen! Wie haben sich aber diese sonst mit tiefgehenden Pfahlwurzeln

ausgestatteten Bäume den Verhältnissen angepaßt! Die Pfahlwurzel ist gänzlich verschwunden und alles Wurzelvermögen hat sich flach in den oberen Schichten der Erde (auch in Moor- und Torfboden eindringend) ausgebreitet, gegen den Baumstamm hin vielfach über die Erde hervortretend, wie die Wurzeln der Waldbäume. Nicht lauter kleinere Bäume sind zu beobachten, oder nur jüngere, sondern 70—90 jährige, bis zu manneskörperstarke Exemplare von mehr als 7 m Höhe hatten sich in diesem Erdreich zu verankern gesucht, aus welchem manchmal allerdings rasende Stürme alte Bäume einfach mit den Wurzeln herausgedreht hatten.

Und welche Sorten an Apfel und Birnen, auch reichtragendes Steinobst) waren vorhanden? Ich möchte behaupten, daß außer den feineren Tafelbirnen alles vertreten war, was so allgemein gebaut wird. Baumanns Renette, Goldparmäne, Gravensteiner, Goldrenette von Blenheim, Luikenapfel, Erdbeerapfel, Taffetapfel, Morgenduftapfel usw., dann Schweizer Wasserbirn, Palmischbirn, Gelbmöstlerin, Junkersbirn, Glasbirn (eine Mostbirne) und andere mehr, dazu aber noch der besagte Weberlesapfel und die Stöcklesbirn. Die Früchte aller Sorten waren zwar kleiner als sonst, aber normal und charakteristisch gebildet.

Was nun die Herkunft der beiden letzterwähnten „Lokalsorten" betrifft, so war es leider bald erwiesen, daß wir nicht solche, sondern veredelte Mutterbäume vor uns hatten. Der in einer Höhe von ca. 120 cm am Stamme ersichtlichen Veredlungsstelle nach sollte die Unterlage ein Wildling sein, andernfalls wäre anzunehmen, daß die Unterlagensorte so geringwertig war, sich in der Frucht der Wildform so näherte, daß der Bauer die Umpfropfung verfügte.

Wo nun aber die Edelreiser seinerzeit herkamen, wußte mir ein alter Baumwart von zirka 72 Jahren, der früher dortselbst tätig war, nicht mehr zu erklären. Eigentümlich ist, daß die Edelreiser aller sonstigen umgepfropften Bäume dieser Sorten von genannten beiden Mutterpflanzen stammen und daß nirgends in weiter Umgegend beide Sorten sonst verbreitet oder bekannt sind, wie eben nur am Federsee.

Die Birne ist eine gewöhnliche Mostbirne, ziemlich groß, etwa wie eine kleinere Schweizer Wasserbirn, mit kräftigem Stiel, grünfarbig, im Oktober reifend und einen guten Most ergebend.

Der Apfel erinnert ziemlich an Langtons Sondergleichen, soweit es die Färbung betrifft, doch wird er noch rötlicher als dieser. In Form gleicht er der Baumannsrenette, besonders im Längsschnitt, zeigt auch das breite Kernhaus derselben, aber nicht am Kelche deren Kanten. Kelch und Stiel stehen in tiefgehenden Höhlungen. Ersterer ist meist geschlossen, letzterer von auffallender Länge, über 2 1/2 cm, mit stark grünrostiger Ansatzstelle. Die Größe des Apfels ist auf Moorboden 5 : 7 cm, (auf drainiertem Boden 6—8 cm) bei einem Gewicht von 150—200 gr. Er ist ab Dezember lagerreif (soviel ich bis jetzt bemerke), hat weißliches, mittelweiches, süßes, ziemlich saftiges, mit einem angenehmen, etwas weinsäuerlichen Nebengeschmack ausgezeichnetes Fleisch, das an der Luft nicht anläuft. Schale dünn, aber etwas hart, deshalb die Frucht gut transportfähig. Ich möchte ihn als einen guten Tafelapfel zweiter Güte bezeichnen. —

Es widerspricht eigentlich den Prinzipien desjenigen, der rationellen Obstbau nur auf besten Kulturböden empfiehlt, wenn derselbe auch auf minderwertigen Böden für den Obstbau eintritt.

So geht es auch mir heute. Allein der vorliegende Fall ist so eigentümlich in seiner Art, daß hier wohl eine Ausnahme gemacht werden kann, zu dem es sich hier nicht um die bestmögliche Pflege des anzubauenden Obstes in erster Linie handelt, sondern um die Verwendung und höchste Verwertung eines sonst in seinem jetzigen Zustand ziemlich geringwertigen Landes! Nehme ich auch nicht mehr ganz den optimistischen Standpunkt ein, welchen ich vor meinen Untersuchungen auf unserm letzten Obstbautag in Saulgau in meinen dortigen, kurzen Bemerkungen einzunehmen mich geneigt fühlte — denn wir haben es ja nun nicht mit zwei auf nassem Moorboden entstandenen Sorten zu tun — so stehe ich andererseits doch auch heute nicht an, dem Versuch, Obstbau auf nassen Moor- und Torfböden auszuführen, das Wort zu reden, sei es nun, daß wir auch anderwärts in ähnlichen Verhältnissen unsere verschiedenen Obstsorten dortselbst direkt durchprobieren, oder sei es, daß wir

durch Umpfropfung und auch Zwischenveredlung, oder selbst durch Aussaat oder doch Anzucht von Unterlagenmaterial auf genannten Böden diese Versuche weiter auszuführen uns bemühen.

Gewinnen wir auch nichts weiter, als daß etwa die beiden Sorten: Weberlesapfel und Stöcklesbirn (Federseeapfel und Federseebirn möchte ich sie lieber nennen) auch anderwärts auf nassen Moor- und Torfböden die gleich guten Erträge liefern wie am Federsee, dann hätten wir eigentlich schon mehr gewonnen, als ich heute zu hoffen wage.

Also eines Versuches ist die Angelegenheit auf alle Fälle immerhin wert!

Zu beachten ist, darauf sei vornweg hingewiesen, bei allen anderweitigen Versuchen: die bestimmte Bodenart der dortigen Gegend und das weiche Wasser des Federsees!

Schelle-Tübingen.

Erfrorenes Obst.

An erfrorenem Obst war im letzten Herbst leider kein Mangel. Wer dachte auch im Oktober (20.) dran, daß eine Kälte eintreten könnte, die dem Obst an den Bäumen verderblich wäre? Und doch ist diese Kälte gekommen und hat verschiedene Tage angehalten; und die, welche den üblichen Rat befolgt hatten, daß man das Winterobst möglichst lang an den Bäumen lassen solle, sind diesmal übel dabei gefahren. Der Schaden ist da. Bei einer monatlich erscheinenden Zeitschrift war es ausgeschlossen, sofort durch einen Fachmann Rat erteilen zu lassen. Aber für künftige Fälle mag es gut sein, wenn wir das Gutachten eines solchen hier veröffentlichen, das Herr Professor Dr. Meißner-Weinsberg abgibt, indem er die Frage beantwortet, was mit solchem gefrorenem und erfrorenem Obst anzufangen sei.

Über die wissenschaftliche Erklärung des Ge- und Erfrierens (Württ. Wochbl. f. Landw. Nr. 44) müssen wir Raummangels halber weggehen. Nur soviel sei erwähnt: Der Gefrierpunkt liegt für Äpfel und Birnen bei Minus 1,4—1,9° C. Sie gefrieren aber erst bei einem noch niedrigeren Punkt, dem sogen. Überkältungspunkt, der bei Minus 3 bis 4° C. liegen kann, während die Temperatur der Umgebung Minus 7—9° C. beträgt.

Überkältet man eine Birne auf Minus 3,25° C., so fängt die Birne an, zu gefrieren. Da aber bei der Eisbildung Wärme entsteht, so steigt plötzlich die Temperatur, d. h. sie steigt vom Erkältungspunkt auf den Gefrierpunkt, in dem angegebenen Beispiel von Minus 3,25 auf Minus 1,6°, und bei diesem Grade bleibt die Temperatur auf längere Zeit stehen. Das Erreichen des Überkältungspunktes führt bei einer großen Anzahl von Pflanzenteilen den Tod derselben nach sich, gleichgültig, ob das Auftauen schnell oder langsam geschieht.

Müller-Thurgau kommt zu dem Schlusse, daß das Erfrieren durch das Gefrieren selbst verursacht wird und während desselben stattfindet. Er betrachtet die Wasserentziehung während des Gefrierens als die Todesursache. Durch das Gefrieren wird nach Müller-Thurgau der Geschmack der Äpfel und Birnen nicht verändert. Erst nach dem Tode, d. h. nach dem Erfrieren treten jene Umsetzungen auf, welche zu Änderungen von Geruch, Geschmack, Farbe usw. der Früchte führen. Es ist auch sehr wahrscheinlich, daß durch weitergehende Konzentrationen der Zellsäfte die Möglichkeit für chemische Umsetzungen geschaffen wird.

Infolge dieser Umsetzungen in den erfrorenen Früchten erhalten diese eine andere Beschaffenheit als die gesunden, nicht erfrorenen. Der Tod der Zellen des Fruchtfleisches gibt sich dadurch kund, daß die weißschaligen Sorten in größerem oder geringerem Umfange braunfleckig werden, das Rot der rotschaligen Sorten sich dagegen dunkler färbt. Schneidet man erfrorene Äpfel oder Birnen, die wieder aufgetaut sind, durch, so sieht man, daß sich die Braunfärbung des Fruchtfleisches verschieden tief in das Innere der Früchte erstreckt. Mit anderen Worten: das Erfrieren der Früchte kann ein verschieden starkes sein und ist es auch. Es gibt manche Früchte, die nur einige Frostplatten, die braun gefärbt sind, besitzen, bei anderen Früchten ist die Zersetzung eine tiefgreifende. Charakteristisch für gefrorene und wieder aufgetaute Früchte ist es auch, daß sie ihre Festigkeit, die sie vor dem Erfrieren besaßen, verloren haben, so daß sie weich, mehlig, breiig sind. Hie und da beobachtet man auch, daß die Früchte

glasig aussehen. Nach dem Grade des Erfrierens, d. h. nach dem Grade ihrer Braunfärbung richtet es sich, ob die erfrorenen Früchte noch zur Mostbereitung benützt werden können. Denn es leuchtet ohne weiteres ein, daß solche Früchte, in denen die Umsetzungen, d. h. die Veränderungen des Geschmackes, Geruches und der Farbe schon wesentlich fortgeschritten sind, einen Most ergeben müssen, der in der Qualität nicht mit dem verglichen werden kann, der aus gesundem, nicht erfrorenem Obste hergestellt worden ist. In der Tat haben denn auch Versuche, welche 1907 mit erfrorenen Birnen angestellt wurden, die Ergebnisse gehabt, daß aus solchen stark erfrorenen Birnen hergestellter Most den Eindruck eines essigstichigen Mostes machte, obwohl die chemische Untersuchung zeigte, daß der Gehalt des Mostes an flüchtiger Säure noch nicht übermäßig hoch lag. Diese Moste waren also trotz aller verwendeten Sorgfalt, trotz Anwendung von Reinhefe im Geruch und Geschmack nicht fehlerfrei. Die Birnen waren damals in der Nacht vom 22./23. Dezember 1907 einer Temperatur von 13° C., in der Nacht vom 23./24. Dezember 1907 einer Temperatur von Minus 15° C. ausgesetzt. Letzten Spätherbst wurden Champagnerrenetten und Rosenäpfel, und zwar in der Nacht vom 23./24. Oktober, einer Temperatur von Minus 9,5° C. auf dem Rasenplatz vor der Versuchsanstalt ausgesetzt. Sie froren hart wie Steine. Diese Äpfel wurden dann am 24. und 25. Oktober 1908 im Keller bei einer Temperatur von + 11° C. wieder aufgetaut und untersucht. Es stellte sich dabei heraus, daß sie zwar die bekannten braunen Frostplatten besaßen, im Innern aber noch schön weiß aussahen. Eine Kostprobe des Obstsaftes aus diesen erfrorenen Äpfeln im Vergleich mit solchem Safte, der aus denselben Obstsorten in nicht erfrorenem Zustande gewonnen war, ergab keinen Unterschied. Auch die Öchslegrade waren in beiden Fällen vollständig gleich (60° nach Öchsle), so daß der aus ihnen hergestellte Most haltbar ist. Das Wichtigste ist dabei aber, daß die nicht stark erfrorenen Äpfel nach dem Auftauen sofort gemahlen und dann sofort abgekeltert wurden. In diesem Falle war die Gelegenheit, viele von den Umsetzungsprodukten der erfrorenen Äpfel aufzunehmen, nur eine geringe. Aus diesem Grunde empfehle ich, die aus nicht zu stark erfrorenem Obste hergestellte Maische nur zweimal abzupressen und die Trester anderweitig zu benützen, sei es zu Futter- oder zu Brennzwecken. Die erfrorenen und wieder aufgetauten Früchte werden wohl im allgemeinen nicht soviel Ausbeute geben wie die gesunden. Den Saft der zweimaligen Pressung wird man mit Wasser und Zucker versetzen, und zwar rechnet man auf 200 Liter reinen Saft etwa 100 Liter Wasser und 5 bis 6 Kilo Kristallzucker. Sehr empfehlenswert ist es, in diesem Falle Reinhefe anzuwenden, um eine möglichst schnell einsetzende Gärung und damit ein Fernhalten der atmosphärischen Luft vom Safte zu bewirken. Man rechnet auf 100 Liter Mischung (Saft, Wasser, Zucker) etwa 1/2 Liter Reinhefe, die von der Versuchsanstalt bezogen werden kann. Gefrorenes Obst hat natürlich seinen Wert als Tafelobst verloren.

Sollte das Mostobst zu stark gelitten haben, was man an der intensiven Braunfärbung und an dem Teigig- oder Weichwerden des Fruchtfleisches erkennt, sollte also eine zu starke Veränderung der Früchte im Geschmack, Geruch und der Farbe eingetreten sein, so kann man die Früchte mit Vorteil noch so verwerten, daß man sie einmaischt, die Maischen vergären läßt und dann brennt. Denn es ist anzunehmen — und das haben Versuche vom Jahre 1907 auf das deutlichste gezeigt —, daß Moste aus zu stark erfrorenen Birnen — und das gleiche gilt für Äpfel — einen fehlerhaften Beigeschmack erhalten.

Es erübrigt noch, ein Wort über das Auftauen der erfrorenen Äpfel und Birnen zu sagen. Durch die Tageszeitungen ging die Notiz, daß man das gefrorene Obst, solange es noch nicht aufgetaut ist, zur Wiedernutzbarmachung 5 bis 10 cm hoch mit kaltem Wasser übergießen soll. Man läßt dieses, so heißt es, sobald die Früchte eine Eishülle bekommen haben, abfließen, wischt die Eiskruste mit einem Tuch ab und trocknet die Früchte in einem mäßig warmen Zimmer. Diese Vorschrift beruht auf der irrigen Annahme, daß Pflanzen durch langsames Auftauen gerettet werden könnten. Man konnte nachweisen, daß bei gefrorenen Eiseräpfeln und Birnen (Späte von Toulouse) das Verbringen in Wasser von 0° durch-

aus kein Mittel ist, sie langsam aufzutauen. Denn der in Wasser von 0° getauchte Apfel gebrauchte zum vollständigen Auftauen 3 Stunden 40 Minuten, der Apfel in Luft von + 5,2 bis + 5,5° dagegen 6 Stunden 15 Minuten, also beinahe doppelt soviel Zeit. Bei der hohen Bedeutung dieser Tatsache, und da das Gegenteil allgemein als erwiesen erachtet wird, hat man noch weitere Versuche in dieser Richtung angestellt, und zwar mit demselben Ergebnisse. Darum ist die Vorschrift, wie sie sich in Tageszeitungen vorfindet, unrichtig und unnötig. Das gefrorene Obst wird man vielmehr in einem mäßig warmen Keller auftauen lassen und wird es dann so behandeln, wie es oben angegeben worden ist.

Nette Erfahrungen im Obstbaumhandel.

Es war am 25. März v. J. morgens 7 Uhr, da sah ich an meinem Haus einen mit Obstbäumchen (Hochstämmen) vollbeladenen Wagen vorüberfahren. Das Thermometer zeigte noch 3 Grad unter Null; 1 Stunde früher war es sogar auf — 5 Grad gestanden. Die Bäume waren nicht zugedeckt, auch die Wurzeln nicht, geschweige eingepackt. In diesem Zustand mußten sie meiner Schätzung nach, wenn ich in der Herkunft nicht fehlrate, schon 2—3 Stunden unterwegs gewesen sein. Ich hielt Nachfrage, wo die Bäume wohl hinkommen würden. Man sagte mir, im Nachbarort sei Vieh- und Baummarkt. Es seien schon vier solcher Wagen durch den Ort gekommen.

Nun war ich doch begierig, zu erfahren, was da wohl abgesetzt wurde. Voraussichtlich gingen alle Wagen von jenem Marktflecken wieder denselben Weg zurück. Richtig gegen 12 Uhr kommt dasselbe Fuhrwerk, das ich beobachtet, wieder zurück, nahezu so voll wie zuvor. Wo blieben die andern? Die seien, sagten mir Leute, auf dem Markt um 20 Pfg. pro Stück verkauft worden — wohlverstanden Hochstämme!

Und wo werden wohl die übrigen, unverkauften noch abgesetzt worden sein? dachte ich. Morgen ist Wochen- und Baummarkt in der Stadt. Da werden die Dinger wohl noch bei uns losgeschlagen werden, und es werden wieder deine eigenen Leute mit beglückt werden. Denn auf den Wochenmarkt geht bei uns keiner, ohne nicht auch einen Baum mitzunehmen. Man fragt dabei wohl auch nach Sorten, aber wie es mit den Sorten gehalten wird, das kennt man ja. Man sieht namentlich auf den „Fuß", aber ob die Wurzeln erfroren oder ausgetrocknet sind, danach sieht man nicht. In der Hauptsache sieht man eben auf den Preis, nämlich, ob's recht wenig kostet.

Übrigens glaube ich, daß mein Ort und unser Bezirk mit dieser Ware doch nicht beglückt worden ist, denn in der Hauptstadt des Nachbarbezirks, die nur 2 Stunden von uns entfernt ist, war am gleichen Tag auch Markt, und wie ich selbigen Nachmittag geschäftehalber dorthin kam, sah ich auf einem öffentlichen Platz in der schönsten Sonnenglut (Ende März war es ja über Tag sehr warm) einen Wagen noch vollbeladen mit Hochstämmen, der dem andern, den ich in der Morgenfrühe hatte an meinem Haus vorbeifahren sehen, verzweifelt ähnlich sah.

Bäume stunden-, ja tagelang unterwegs mit bloßen Wurzeln, dem Frost in der Nacht, der Hitze bei Tag ausgesetzt — und so von Ort zu Ort geschleppt — das ist doch ein netter Betrieb!

Wo nur die Leute alle herkommen, die noch so dumm sind und auf einen solchen Handel hereinfallen!

O. G. R.

Amerikanisches „Mulchen".

In Nordamerika (Newyork und Ohio) hält man merkwürdigerweise das Lüften und Umgraben des Bodens nicht für zuträglich für die Apfelkultur. Es wird behauptet, daß durch die Kultivierung der Boden ärmer an Humus werde und die organische Substanz rasch verschwinde.*) Es wird nun in den Wiesenbaumgütern, die nur für Obstbau angelegt sind, das Gras nicht geheut und entfernt, sondern man legt es Jahr für Jahr nach dem öfters vorgenommenen Schnitt einfach um die Apfelbäume, und hier erzeugt dann diese verfaulende Masse einen ausgezeichneten, sich stets erneuernden und vermehrenden Humus, der dem Apfelbaum offenbar ganz außerordentlich zu-

*) Dort zu Land, bei uns jedenfalls nicht.

sagt. Denn die Bäume, an denen außer Bespritzung und Auslichtung weiter nichts geschieht, bringen — und das ist eine Erfahrung von jetzt 20 Jahren — nach Menge und Güte ganz ausgezeichnete Ernten. Zu erklären wäre das dadurch: 1. diese Decke hält die Wasserverdunstung zurück und den Boden stets feucht; 2. sie gibt andauernd Pflanzennahrung; 3. sie vermehrt ständig den Humus. Diese Humusdecke nennt man „Mulch" und die Methode demnach die Mulchmethode. Vergl. Prakt. Ratg. Nr. 12. — Bei unserem landwirtschaftlichen Betrieb, wo der Grasertrag zuerst kommt und dann erst die Rücksicht auf die Obstbäume, ist natürlich mit dieser Methode einstweilen oder überhaupt nicht viel anzufangen. Aber die Sache ist interessant und kann in kleineren Anlagen bequem erprobt werden. Die Amerikaner wenden diese Methode auf hügeligem Gelände, das ganz billig zu haben ist, an und haben die Erfahrung gemacht, daß bei dieser Kultur den Bäumen auch bei starken Regengüssen kein Boden abgeschwemmt wird und verloren geht. Daß man von Zeit zu Zeit mit einer Düngung vermittelst Kali und Phosphor nachkommen muß, versteht sich wohl von selber. Sonst im allgemeinen sind wir noch nicht geneigt, auf die Vorteile der Bodenlüftung für den Obstbau zu verzichten. Die Erfahrung spricht bei uns doch zu laut und zu unwiderleglich dafür.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Weihnachtsfeier am 12. Dezember 1908.

Abends 8 Uhr in der Bürgerhalle in Stuttgart.

Trotz des eingetretenen längst erhofften Regenwetters war der Besuch ein überaus erfreulicher. Das Programm beschränkte sich diesesmal außer einem guten Konzert durch einen Teil der Kapelle Stoy auf eine Theateraufführung deren Inszenierung Herr Herm. Förtsch in bewährter Weise übernommen hatte, so daß die Versammlung in angenehmster Weise unterhalten wurde und die Mitwirkenden reichen Beifall ernteten. Besonders sei auf einige Instrumentalsolo der Kapelle Stoy gedacht, welche meisterhaft ausgeführt wurden. Der Vereinsvorstand, Gemeinderat Fischer, begrüßte die Festversammlung in poesievoller herzlicher Weise. Eine Gratisverlosung einer hübschen Anzahl mit schönstem Obst gefüllter Körbchen (wozu unser Ausschußmitglied Fabrikant Albert Herz wieder einen großen Korb sehr schöne Tafelbirnen gestiftet hatte) unter den anwesenden Mitgliedern brachte vielen eine kleine Freude. Eine flottbesuchte Tanzunterhaltung beschloß die in jeder Beziehung gelungene Feier. Hg.

Neu gegründeter Verein.

Bezirks-Obstbauverein Calw, Sektion des dortigen landwirtschaftlichen Bezirksvereins.

Prämiierungen.

Dem Oberamtsbaumwart Moreau in Oberdorf a. Ipf und dem Baumwart Karl Feldmaier in Pflaumloch wurde für Verdienste um die Hebung des Obstbaues in ihrem Bezirk das Diplom des Württ. Obstbauvereins verliehen.

III. Literatur.

Hoffmanns Haushaltungsbuch 1909, Stuttgart, Verlag Julius Hoffmann.

Die Hausfrau, die einmal dieses ausgezeichnete Hausbuch benützt hat, wird ihm stets treu bleiben. Und der Hausherr? Er kann nichts Gescheiteres tun, als der Gattin zu dem anderen hin noch als notwendige Ergänzung Hoffmanns Haushaltungsbuch auf den Weihnachtstisch legen.

Im Verlag der K. Hofbuchdruckerei Ungeheuer & Ulmer in Ludwigsburg ist wieder erschienen **Der Illustrierte Taschenkalender 1909** für Bienenzucht, Obst- und Gartenbau, herausgegeben von J. Elsäßer, Lehrer in Zell b. Eßlingen. Preis 60 Pfg.

Der alte kleine Freund in rotem Rock mit dem reichen Inhalt und der praktischen Einteilung.

Meyers Kleines Konversations-Lexikon. Siebente, gänzlich neubearbeitete und vermehrte Auflage. Mehr als 130 000 Artikel und Nachweise auf über 6000 Seiten Text mit etwa 520 Illustrationstafeln (darunter 56 Farbendrucktafeln und 110 Karten und Pläne) und etwa 100 Textbeilagen. 6 Bände in Halbleder gebunden zu je Mk. 12.—. (Verlag des Bibliographischen Instituts in Leipzig und Wien.)

Über den fünften Band von „Meyers Kleinem Konversations-Lexikon" (Nordkap bis Schönbein), läßt sich des Lobenswerten genug sagen. Vor allem fällt, ehe man dazu kommt, sich in den Text zu vertiefen, das glanzvolle Tafel- und Beilagenmaterial in die Augen, und bei näherer Prüfung erfreut nicht nur die Tadellosigkeit und Exaktheit der Ausführung, sondern auch der gebotene Inhalt. Dies gilt besonders von farbigen Tafeln, wie z. B. „Schädlinge", die eine vorzügliche Zusammenstellung aufweist, von „Pflanzenkrankheiten", die unter anderm auch die neu entdeckte Kartoffel-Blattrollkrankheit musterhaft darstellt, von den prächtigen, zum Anbeißen verlockenden „Obstsorten", von den „duftenden" „Orchideen", von der „Orientalischen Fauna", von den naturgetreu wiedergegebenen „Raubvögeln" eines Malers wie Specht und von vielem andern noch. Eine liebevolle Behandlung haben die Tafeln unsrer gerade in diesem Band vereinten wichtigen Haustiere gefunden: „Pferd", „Rind" und „Schaf", sowohl in zoologischer Hinsicht als auch in bezug auf die jedem Landwirt ans Herz gewachsene Rassenzucht. Hier kommt kein Wissenszweig zu kurz, sei es, welcher es wolle, denn mit gleichem Eingehen und Verständnis erschließt sich in klarer, knapper Form der Forschung und Weisheit Born überall. Dem letzten Bande dieses wahrhaften Hausschatzes für jede Familie sehen wir mit Erwartung entgegen. Gerade auch für den Obstbau bietet dieser Bd. 5 viel Wertvolles und Interessantes. Die prachtvollen Tafeln sind schon erwähnt. Auf ihnen treten uns z. B. der Weiße Winterkalvill, der Kaiser Alexander, die Wintergoldparmäne, die edelsten Birnen, Zwetschen, Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen wie leibhaftig entgegen. Dann eine vortreffliche Tafel mit Beerenobst usw. Der Text zum Artikel „Obstbau, Technisches, Geschichtliches und Wissenschaftliches" umfassend, könnte nicht kürzer, aber auch nicht klarer sein. Auch die Tafel der Obst- und Gartenschädlinge ist tadellos. So kommt man auch bei diesem Band auf seine Rechnung — jeder, was er auch treiben und bevorzugen mag! Der „Sechsbänder Meyer" gehört auf jeden Bücherschrank.

Heim und Herd von Walter Gisevius. Ein neuer Weg zur Schaffung ländlicher Heimstätten. Einiges über Obst- und Gartenbau, sowie über Kleintierzucht und Bodenreform (mit vielen Illustrationen und Bauplänen für Einfamilienhäuser). Verlag des Vereins zur Begründung ländlicher Heimstätten e. V., Zentrale Stuttgart, Johannesstr. 10. Preis solide geheftet Mk. 1.50, gebunden Mk. 2.—.

Wir finden in dem Buche manche Anregung. Auf dem Gebiete des Wohnungsbaues treten die Pläne für billige Einfamilienhäuser von Architekt Werner hervor. In scharfen Zügen werden die Licht- und Schattenseiten des Großstadtlebens erörtert, sowie die Vorteile, welche dagegen der Besitz eines eigenen Heims außerhalb der Stadt jedermann bietet. Die Arbeit in Garten und Feld wird als die beste und billigste Kur zur Bekämpfung der vielen modernen Krankheiten, besonders der Lungentuberkulose empfohlen. Eingehend wird auch über die Bildung und den Ausbau einfacher Heimstätten-Genossenschaften, sowie über deren Finanzierung gesprochen. Ein weiterer Teil des Buches behandelt ausführlicher die Kultur des Beerenobstes und einiger anderer nützlicher Kulturgewächse, der folgende Teil den intensiven Gemüsebau; alles mit besonderer Berücksichtigung des genossenschaftlichen Kleinbetriebes auf den geplanten neuen Heimstätten im Neckartale. Es sei bemerkt, daß der Reinerlös dem gemeinnützigen Zwecke der Heimstättesache dienen soll.

Praktische Winke zum rentablen Beerenobst und Gemüsebau. Von Emil Giesnapp-Hamburg. „Ceres", Landwirtschaftlicher Verlag, Berlin-Groß-Lichterfelde W. und Leipzig. Preis 60 Pfg.

Behandelt Johannisbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Hollunder, Tomaten, Rhabarber. Die Rentabilitätsfrage ist

in den Vordergrund gestellt. Holunderbeeren und Speiserhabarber betont (England bedeutendster Abnehmer deutschen Speiserhabarbers).

Klima, Boden und Obstbau. Die deutschen Klima- und Bodenverhältnisse, ihr Einfluß und ihre Wechselwirkung auf die Obstpflanzen nach den neuesten Forschungen gemeinfaßlich für Obstzüchter dargestellt von A. Bechtle. Verlag von Trowitzsch & Sohn in Frankfurt a. Oder. XX, 558 Seiten. Preis gebunden Mk. 8.—.

Der Verfasser dieses Buches ist Besitzer einer Spalierobstpflanzung von Ruf in Bayern. Um sich über die Bedürfnisse seiner Obstbäume zu belehren und damit für die Bewirtschaftung seiner Obstpflanzung tüchtiger zu machen, hat er sich mit Klima-Bodenkunde und allen Nachbargebieten beschäftigt. Zunächst geht er von den wissenschaftlichen Erfahrungstatsachen aus und knüpft dann an sie besondere Schlußfolgerungen in bezug auf den praktischen Obstbau. Auf diese Weise gibt er nicht nur vielen praktischen Gepflogenheiten der Obstzüchter, Gärtner, Landwirte eine tiefere Deutung und Begründung — er muß auch vielfach berichtigen, auf Fehler hinweisen. Er muß Fragen behandeln, denen der praktische Züchter bisher wenig Wert beigemessen hat; so lesen wir von der Temperatur der Pflanzen, der Einwirkung der Luftbewegung auf sie, der Lichtvermehrung im Obstgarten, dem Wasserbedarf der Obstbäume und hören, was man für neue Erfahrungen bei Bekämpfung der Bodenmüdigkeit mit Schwefelkohlenstoff, Senfanbau und Drainageluftschächten gemacht hat. — Es steckt hinter dem Titel mehr, als man nach den 3 Stichworten glaubt; es ist fast ein Lehrbuch des Pflanzenlebens zu nennen. Es gibt wissenschaftliche Grundlage, aber immer ist sein Ziel die Praxis. Es möchte dem deutschen Obst- und Gartenbau nützlich sein, um auch hier solche Ertragssteigerungen anzubahnen, wie sie der deutsche Getreide- und Kartoffelbau in den letzten Jahren gezeitigt hat. — Die Besucher des Saulgauer Obstbautags, die sich der Anregungen des Herrn Universitäts-Gärtners Schelle-Tübingen erinnern, wird es interessieren, daß das Buch eine ganze Reihe von Obstsorten anführt, die auf Moorboden (urbar gemacht) gedeihen (S. 326). Ob alles stimmt für unsere oberschwäbischen Verhältnisse, müßte erst praktisch erprobt werden. Wir bitten jedenfalls, den in dieser Nummer enthaltenen Aufsatz: „Obstbau auf Moorboden" (S. 2) zu beachten.

Im Verlag Paul Parey, Berlin SW., Hedemannstr. 10/11 ist erschienen:

Prof. Dr. Götting, **Obstbau,** 5. Aufl. Preis 1 Mk. 20 Pfg.

In erster Linie für das nordwestl. Deutschland bestimmt, dementsprechend die Sortenverzeichnisse. Ein Teil der 30 Abbildungen uns mit dem Zeichen N. G. wohlbekannt und nicht neu. Betonung der Obstbaumschädlinge nach neuestem Stand.

IV. Monats-Kalender.

Januar.

Ausputzen. Das Abgescharrte verbrennen, denn gerade darin stecken viele Eier von Obstschädlingen. Also ein Tuch unter dem Baum ausbreiten, auf dem man diese Schuppen 2c. sammelt. So ergeben sie sogar noch etwas Nützliches: Holzasche. Was ist Holzasche? Die Hauptbestandteile sind Kali, Phosphorsäure, Kalk; auch Magnesia, Chlor, Natron usw. Ein sehr gutes Düngemittel im Obstgarten, besonders für Steinobst. Außerdem wirkt sie physikalisch und lockert die Erde. Am vorteilhaftesten im Spätherbst und Winters beim Umgraben der Erde zu geben. Als Kopfdüngung bei Gemüsen nehmen wir die Asche nicht, da sie so mehr schadet als nützt: mische sie mit Kompost. Sonst gedeiht bekanntlich alles Gemüse in mit Asche gedüngtem Boden immer besser, als da, wo keine Asche verwendet wurde. Rasenflächen im Winter mit Holzasche bestreut, zeigen im Frühjahr eine viel dunklere Farbe als die Flächen ohne Asche. Und für die Obstbäume gibt's nichts besseres als Düngung mit Holzasche und Gülle! — Bei Baumpflanzungen an Straßen und Wegen empfiehlt es sich, dort keine Obstbäume

zu pflanzen, wo der Straßenkörper der Chaussee unter dem Niveau des Ackers liegt, weil der Boden hier meist zu roh und unfruchtbar ist; ebenso soll man vermeiden, an Straßen im Wald und auf Waldblößen zu pflanzen. Die Entfernung der Stämme richtet sich nach der Breite der Straße und nach der Sorte: bei 8 m breiten Straßen z. B. Goldparmäne, Bohnapfel, Trierscher Mostapfel, bei 10 m breiten und noch breiteren Straßen Schöner von Boskoop, Landsberger Renette. Abstände der Stämme 12 bis 15 m. Ganz schmale Straßen sind nur einseitig zu bepflanzen, und zwar steht die Baumlinie dann auf der Südseite der Wege oder an der Fußgängerseite. Der Pfahl soll auf der Straßenseite des Baumes stehen; in besonders stürmischen Lagen auf der Sturmseite. Vor übergroßer Länge bezw. Höhe der Stämme bei der Pflanzung ist zu warnen. Über die Bestimmungen bei Straßenpflanzungen vgl. „Württ. Obstbuch" S. 231. — Im Gemüsegarten bei offenem Boden wird mit Rigolen und Graben fortgefahren. Nach Tauwetter müssen durch Frost gehobene Erdbeerpflanzen (ebenso neugepflanzte Obststräucher) behutsam angetreten, wenn nötig auch mit Erde oder verwittertem Dünger umhäufelt werden. Im Freien oder in Beeten eingeschlagene Gemüse lüften und von faulenden oder trockenen Blättern reinigen. Im Keller in Sand eingeschlagene Wurzelgemüse vorsichtig gießen, wenn sie welk sind und der Sand trocken geworden ist. Die ersten Mistbeete für Spargel (zum Abtreiben), Karotten, Blumenkohl, Salat, Radieschen, Gurken werden angelegt mit frischem Pferdedünger. Selbstgeernteten Samen reinigen, fehlenden Bedarf zeitig bestellen. — Im Ziergarten Ruhe. Höchstens bei Schnee die Koniferen abschütteln — dies sogar sehr notwendig!

V. Schädlings-Kalender.

Januar.

Vorbeugung gegen Frostschaden: an der Südseite der Bäume fällt der Kalkanstrich bisweilen ab; an dieser Seite ist er aber gerade am notwendigsten, um die Einwirkung der Sonnenstrahlen abzuschwächen und die Bildung von Frostplatten zu verhindern: er ist deshalb zu erneuern, wo es nötig ist.

Zum Schutze junger Bäume gegen Krähen und dergleichen große Vögel befestigt man Stangen mit Querhölzern, welche ungefähr 2 m über die Spitzen der jungen Bäume hinausreichen, an den Baumpfählen.

Gegen Wühlmäuse: Gift und nochmals Gift, das in Form von Phosphorpillen in die Löcher gebracht wird, die hernach geschlossen werden. Zur raschen Vertreibung leisten alte Lumpen oft gute Dienste: sie werden mit Erdöl getränkt und in die Löcher gebracht, die wieder verschlossen werden. Auch große Wassermengen, die man in alle Löcher gießt, vertreiben diese Schädlinge rasch. Auch das Ansäen von Hanfsamen in den Obstkulturen wurde schon als gutes Mittel gegen die Wühlmaus empfohlen: sie sollen den Hanfgeruch nicht leiden können.

Gegen Engerlinge haben sich die künstlichen Düngemittel als vortreffliches Mittel erwiesen. Sie können die Düngersalze nicht vertragen.

Nach den „großen Raupennestern", die sich während des Winters in Obstgärten, an Weißdornhagen, an Schlehenbüschen, auf Alleebäumen vorfinden, ist Umschau zu halten: Goldafter!

Die Baumschwämme entfernen!

Es gibt verschiedene Baumschwämme. Der unechte Feuerschwamm kommt meist auf Apfelbäumen vor. Ferner findet man auch oft den rauhhaarigen Baumschwamm, von schwarzbrauner Farbe und weicher Beschaffenheit. Ein nicht minder gefährlicher Feind ist der Hallimasch, ein Blätterpilz, wie z. B. der Fliegenschwamm: er zerstört hauptsächlich den Stamm und die Wurzeln, während die andern mehr auf den Ästen leben. Seine Fruchtträger erscheinen am Wurzelhals oder in der Nähe des Stammes. Es sind hellbraune Hüte mit dunkleren Flecken. Dieser Pilz dringt auch durch's Splintholz hinein bei Wunden, die durch Anfahren der Bäume, durch Verletzung mit Sensen 2c. entstanden sind. Über das weitere vgl. „Württ. Obstbuch" S. 69 f.

Ein neuer Feind geht um für das Beerenobst: der amerikanische Stachelbeermeltau. Auch in Württemberg ist er schon aufgetaucht, weshalb zu beherzigen die Mahnung der Kgl. Hohenheimer Anstalt für Pflanzenschutz: verlanget bei dem bevorstehenden Einkauf von Stachel- und Johannisbeersträuchern und -Hochstämmen vom Verkäufer die ausdrückliche Erklärung, daß die Pflanzen aus einem seuchenfreien Garten stammen, und daß er sich verpflichtet, für allen entstehenden Schaden Ersatz zu leisten, wenn die Krankheit an den von ihm bezogenen Sträuchern im Laufe des nächsten Jahres zum Ausbruch kommen sollte! Sache der Baumschulbesitzer, Gärtner 2c. wird es sein, sich über die Seuchenfreiheit ihrer Baumschulen Gewißheit zu verschaffen, was sowohl durch eigene Untersuchung wie auch durch eine Besichtigung von seiten der Beamten der Anstalt für Pflanzenschutz geschehen kann. Zur Bekämpfung der bereits vorhandenen Krankheit sind folgende Maßregeln zu empfehlen. Die Krankheit erkennt man leicht daran, daß an den jungen Trieben und an den Früchten der Stachelbeersträucher ein anfangs weißlicher, später rostbrauner bis graubrauner, dicker, filziger Überzug auftritt, der die Beeren ungenießbar macht und ein Verkümmern der befallenen Triebe und schließlich das Eingehen des ganzen Strauches herbeiführt. Handelt es sich um einen einzelnen eingeschleppten Fall oder um Auftreten der Seuche in beschränktem Umfange, so ist es am besten, die kranken und die ihnen benachbarten gesunden Ribessträucher auszugraben und sofort an Ort und Stelle zu verbrennen. Denn Feuer ist und bleibt das beste Desinfektionsmittel. Darauf wird der Boden gut mit Ätzkalk bestreut und umgegraben. Hat jedoch die Krankheit schon weiter um sich gegriffen, so wird die Anstalt für Pflanzenschutz ein Heilungsverfahren — ohne Vernichtung der Sträucher — einleiten, das sich in Schweden und Dänemark bereits bewährt hat. In jedem Falle ist dringend anzuraten, von dem Auftreten des amerikanischen Stachelbeermeltaues alsbald der Anstalt für Pflanzenschutz — unter Beifügung kranker Zweige in verschlossenem Paket — Mitteilung zu machen, damit sie die nach Lage der Sache am besten geeigneten Schutzmaßregeln bestimmt. Hoffentlich gelingt es, die in Deutschland immer weiter vordringende Seuche bei uns zu unterdrücken oder wenigstens in erträglichen Schranken zu halten. — Nützlinge im Obstgarten: im Herbst und Winter die Hühner, überhaupt das Geflügel — eine schwere Menge Ungeziefers wird hierdurch vertilgt. Ferner natürlich die Meisen und Konsorten — füttert bei Schnee und Eis die Vögel!

VI. Brief- und Fragekasten.

Auf die **Anfrage** betr. Transparente de Croncels: Transp. de C. (sprich: Transparant de Kronsell), Rosenapfel von Cr., Eisapfel von Cr., Durchsichtiger von Cr., ist alles dieselbe vortreffliche Obstsorte, von der Gaucher schreibt: „Unter den September—Oktober reifenden Apfelsorten ist mir keine bekannt, welche so ergiebig, ebenso schön und ebensogut wäre als diese." Der Apfel wurde im Jahr 1872 von den Gebr. Baltet in Troyes (Frankreich, an der Seine, Hauptstadt der Champagne) in den Handel gebracht.

Frage. Ein hiesiger Einwohner, der eine Dienstwohnung inne hat, ließ ein größeres Quantum gebrochenes Obst in den Keller verbringen. Nun ist auf Anordnung der vorgesetzten Dienstbehörde ein neuer Verschlag angebracht worden und wurde dieser von dem Handwerksmann auf Weisung des Werkmeisters mit Karbolineum angestrichen. Der dem Karbolineum anhaftende Geruch teilt sich nun dem Obst mit. Kann hiegegen nichts getan werden und kann der bauleitende Werkmeister zum Ersatz des Verlustes herangezogen werden? R. in Sch.

Antwort an die Schriftleitung erbeten.

Frage. Kann ein Grundstück, welches direkt an den Stadtbauplan grenzt, auf die Grenzen des Grundstücks eingefriedigt werden? N. W. B.

Antworten an die Schriftleitung erbeten.

Frage. Ist es richtig, daß Luzerne sich nicht mit Obstbau verträgt?

Antwort. Wenn etwas richtig ist, so ist es dies. Der Einfluß der Luzerne auf junge Obstbäume ist von der schlimmsten Art; es ist aber auch Tatsache, daß auch ältere Bäume von dieser Kleeart schwer zu leiden haben und solange nur wenige oder gar keine Erträge geben, als die Luzerne den Boden nahezu ausschließlich für sich in Anspruch nimmt und das Wasser nicht zu den Baumwurzeln gelangen läßt.

Frage. Können Rebhühner Schaden im Garten machen, z. B. durch Abpicken der Knospen an Johannis- und Stachelbeeren, was schon beobachtet worden sein soll?

Antwort. Nun ja, im bittersten Hunger mag's sein, daß die Rebhühner an die Knospen des Beerenobstes gehen, vielleicht auch an den Rosen sich zu schaffen machen (Rinde 2c). Aber das ist Ausnahme und kommt nur dann vor, wenn nach starkem Schneefall und nach Tauwetter ein Festgefrieren der Schneedecke erfolgt, so daß ein Aufsuchen von Nahrung am Boden und Scharren danach nicht mehr möglich ist. Die in die Gärten kommenden Ketten der Rebhühner kämpfen dann, zumal wenn sie keinen Krauskohl finden, mit dem Hungertod. Nichts leichter, als sich gegen solchen Schaden zu schützen: wo man Rebhühner im Winter erwartet, streut man barmherzig und klug zugleich auf bestimmte Plätze bei trockenem Frost, namentlich bei gefrorenem Schnee, Abfälle von Kohlblättern, Sämereiabfall aus der Getreidereinigung usw., oder wenn man etwas besonderes tun will: man legt eine ungedroschene Gersten- oder Hafergarbe aus. Das Opfer, das nicht den Jagdbesitzern, sondern den armen Tieren gebracht ist, wird sich verzinsen. Es ist ja kein Zweifel, daß die Rebhühner eher Garten- und Feldnützlinge sind als -schädlinge. Es sollten darum, jedenfalls im allgemeinen landwirtschaftlichen Interesse, immer mehr Maßregeln getroffen werden, um diesen netten Tieren während des Winters eine Zuflucht zu gewähren. Kleine Dickichte, sogenannte Remisen, sollten in allen Fluren angelegt und unterhalten werden. Für den Nutzen des Rebhuhns für die Landwirtschaft sei folgendes Beispiel angeführt. Bei einer Rebhühnerjagd in einem Krautfeld wurde ein Rebhuhn derartig geschossen, daß durch ein Streifschrot auch der tüchtig angefüllte Kropf aufgerissen wurde, aus dem sogleich fünf ganz ausgewachsene Kohlraupen mit zahlreichen verschiedenen Unkrautsamen hervorquollen. Wenn man nun ein Hühnervolk von nur 15 Stück annimmt, so läßt sich leicht berechnen, daß diese Tiere bei ihrem ziemlichen Futterverbrauch — nur die Hälfte ihrer Nahrung in Würmern angenommen — mehrere Kraut- und Rübenfelder wurmfrei erhalten können, oder die Arbeit von mehreren Menschen beim Abwurmen durch Wochen verrichten helfen, der sehr bedeutenden Unkrautsamen-Vertilgung gar nicht zu gedenken. Die wenigen Körner Weizen oder Hafer, die die Feldhühner dabei mitnehmen, können gar nicht in Betracht kommen, da sie meist doch nur obenauf liegengebliebene Samenkörner, die doch nicht zum Keimen kommen, auflesen oder eine Nachlese auf den Stoppelfeldern halten, dagegen nie aufrechtstehende Ähren angreifen, was neben Kirschendiebstahl ein Monopol des Sperlings ist. Feinde des Rebhuhnes sind die Leute, welche die aufgefundenen Nester aus Selbstsucht oder Unverstand, oft auch aus Bosheit gegen den Jagdpächter ausplündern und bei strengem Winter außerdem oft das letzte Hühnervolk in der Nähe der Gehöfte durch Schlingen und Netze vernichten. Schutz dem Rebhuhn! Nicht nur der richtige Jäger, sondern auch der denkende Landwirt sollte hierzu das Seinige tun, denn beim Rebhuhn treffen die Interessen des Landwirts und Jägers zusammen, was bekanntlich nicht immer der Fall ist, wenn wir nur an den Hasen im Obstgarten denken!

VII. Kleine Mitteilungen.

Die **mährischen** „Blätter für Obst-, Wein- und Gartenbau" brachten in Nr. 14, 1908 folgende unsern Verein betr. Notiz von der Ausstellung der deutschen landw. Gesellschaft: „Außer der königl. landwirtschaftlichen Anstalt Hohenheim, die eine reichhaltige Sammlung Daueräpfel dargebracht hat, ist das Frischobst, zwar nicht in allumfassender Weise, aber doch den Zeitumständen ent-

sprechend, vertreten in der eigenen Halle des württembergischen Obstbauvereines. Diese großzügige Vereinigung, die im schönen Schwabenlande alles um sich schart, was dem Obstbau nützen und dienen will, hat auch hier eine Reihe Privater und Gemeinden versammelt. Und die Völker aus Schwaben brachten an Kirschen, Erdbeeren (Preßlinge nennt sie der Eingeborene), Stachel-, Johannisbeeren, was an guten Sorten gerade zu haben war. Auch Frühgemüse stellte sich, zu einer Pyramide aufgebaut, ein. Der Verein selbst steuerte durch eine Reihe von Körben mit überwinterten Äpfeln und Birnen bei, stellte durch seine Vermittlungsstelle deren Mustergefäße aus und brachte allerlei Treffliches aus seinen Schriften, unter denen die Jubiläumsschrift „Das württembergische Obstbuch" sich stets als eine Tat auf dem Gebiete volkstümlicher Fachliteratur des Obstbaues bewähren wird."

Nutzen des Kaminrußes. Es ist schon des öfteren empfohlen worden, den Kaminruß im Garten unterzubringen, da er äußerst vorteilhaft auf das Gedeihen der Pflanzen einwirkt, indem er nicht nur den Boden lockert, sondern ihm auch direkt Nahrungsstoffe und zwar die so wichtigen und teueren stickstoffhaltigen Substanzen, ich meine speziell Ammonsulfat oder schwefelsaures Ammoniak, zuführt. Zahlen, bekanntermaßen, reden und beweisen! Ammonsulfat kommt im Kaminruß, wie er sich in gewöhnlichen Hauskaminen mit Steinkohlenfeuerung ansammelt, im Durchschnitt zu 12,9 % vor. Es ist dies das Resultat der chemischen Analyse von Rußproben, die in Hamburg von Kamininspektoren jüngst aufgenommen wurden. Demnach betrüge die Menge des alljährlich mit dem Ruß in Hamburg entfernten Ammonsulfates, wenn der Ruß 4 000 000 kg ausmacht und nur 10 % Ammonsulfat enthält, rund 4000 Doppelzentner, ist gleich 400 000 kg. Bei dem Preise von 50 Mk. pro Doppelzentner hätte diese neue Stickstoffquelle einen Wert von $50 \times 4000 = 200\,000$ Mk. Diese Zahlen zeigen zur Genüge, daß ein jeder den Kaminruß wegen seines hohen wirtschaftlichen Wertes hochschätzen und entsprechend behandeln soll.

(Luxemburger Obstbaufreund.)

„Deutscher Obstbau und preußische Ulanenlanzen." Im Herbst 1907 hat der auch als Poet bekannt gewordene westfälische Pfarrer Wilhelm Wilms einen Vortrag über „Die Obstbäume an unseren Kreisstraßen" gehalten, den er jetzt mit dem auffälligen Untertitel „Deutscher Obstbau und preußische Ulanenlanzen" im „Westfäl. Anz." veröffentlicht. Wilms klagt darin über die „Verwüstung" — wörtlich — der Obstbäume an den öffentlichen Straßen der Kreise Paderborn und Höxter durch Ulanenlanzen: „Namentlich in letzterem Kreise habe ich geradezu Greuel der Verwüstung gesehen. Nicht nur armdicke, nein, stellenweise schenkeldicke Zweige waren abgehauen oder abgesägt. Das unreife Obst bedeckte zentnerweise die Landstraßen. Als ich mich nach der Ursache dieser wunderbaren Manipulationen erkundigte, da erfuhr ich, daß das geschehe, damit die preußischen Ulanenlanzen, mit denen ja jetzt die gesamte Kavallerie ausgerüstet ist, freien Spielraum hätten. Ich bin ja nun ein guter preußischer Untertan und ein begeisterter Freund unserer herrlichen deutschen Armee, aber das kann ich vorläufig doch noch nicht recht begreifen, daß auf Straßen, wo zwei vollbeladene Fuder Heu oder Stroh nebeneinander herfahren können, daß da nicht Platz und Spielraum genug wäre für die Lanzen unserer wackeren Reiter. Und dann, denke ich mir, werden große Kavallerie-Attacken in der Regel doch nicht auf Kreisstraßen geritten!" Pfarrer Wilms ist nicht gegen die Entfernung dünner schlenkernder Zweige, wie es wohl auch die „Verordnung von oben" gemeint habe, denn: „Ich kann mir nicht denken, daß das Verwüstungswerk, welches in den letzten Wochen an unseren Provinzial- und Kreisstraßen stattgefunden hat, im Sinne unserer hohen Behörden geschehen ist. Höchstwahrscheinlich ist auch diesmal, wie so oft, der Übereifer untergeordneter Behörden die Ursache gewesen, daß die Provinz Westfalen oder die einzelnen Kreise durch pure Unvernunft einen Schaden erlitten haben, den ich auf mehr als 100 000 Mark einschätze. Und dieses angeblich lediglich aus dem Grunde, weil die preußischen Ulanenlanzen auf den öffentlichen Straßen nicht hinreichenden Spielraum haben würden." 100 000 Mk. Schaden, etwas gar viel, vielleicht zu viel geschätzt. Aber daß die Sache bezw. die „Ulanenlanze" einen Haken hat, namentlich wenn sie in bürokratische Hände gerät, das scheint uns doch zweifellos zu sein.

Das fruchtbarste Weingut Frankreichs und Italiens, vielleicht ganz Europas, dürfte sich im Besitz eines Grafen Gazzola in Italien befinden, dessen Pächter Guazzini die Rebe in einem ganz eigenartigen Verfahren zu einer fast unglaublichen Fruchtbarkeit treibt. Ein französischer Weinzüchter berichtet darüber: Ein Weingut wie das oben erwähnte hat man in Frankreich noch nicht gesehen; das Gut ist nur 1 Hektar groß und hat kaum 400 Weinstöcke, aber viele Rebzweige haben eine Länge von mehr als 10 Metern und sind mit 850—950 Gramm schweren Trauben voll behangen, einige Stämme bedecken die Erdoberfläche bis zu einer Ausdehnung von 40 Geviertmeter. Es ist die Ansicht Guazzini's, daß man die Rebe hier ganz gegen die Gesetze der Natur anpflanze, indem man ihr das Erdreich

zumesse, ihr sprunghaftes Wachstum durch zu kurze Verschneidung hemme. Der Besitzer gibt sich auch im ersten Jahr mit dem Weinstock gar keine Mühe, im zweiten Jahr beschneidet er im März, indem er besonders kräftige und gesunde Ranken, die er auf ein Drittel ihrer Länge kürzt, verschont. Im dritten Jahr entfernt er das schwächere Holz, kürzt die zwei Hauptranken auf die Hälfte ihrer Länge und vernichtet die Beeren beim ersten Erscheinen. Auch im vierten Jahre vernichtet er diese und führt dann nur Reben mit je zwei mächtigen Ranken, denen er alle tragenden Zweige, auf drei Augen verschnitten, läßt. Als Dungmittel verwendet er auf diesem Hektar im Herbst 800 Kilo Superphosphat und im März 300 Kilo Nitrat (salpetersaures Salz). Die 400 Weinstöcke sind von riesiger Größe; es gibt unter ihnen 5jährige, die man für 20jährige halten möchte, so groß und kräftig sind sie. Guazzini übernahm das Gut 1895 mit 10000 Weinstöcken, die 20 Hektoliter Wein lieferten. Er vernichtete sogleich die Hälfte und wandte seine Züchtungsreform auf die übrigen an, von denen er nach und nach die fehlerhaften beseitigen ließ. Das Bild der erzielten erstaunlichen Erträge ist: 1896 lieferten auf dem Hektar 5317 Stöcke 77 Hektoliter Wein, 1897 4545 Stöcke 103 Hektoliter, 1898 2147 Stöcke 169 Hektoliter, 1899 1435 Stöcke 209 Hektoliter, 1901 1059 Stöcke 236 Hektoliter, 1904 390 Stöcke 243 Hektoliter, 1906 390 Stöcke 250 Hektoliter, 1907 390 Stöcke 311 Hektoliter. Im letzten Jahre erntete Guazzini auf einem abgesonderten Stück des Gutes von 12jähriger Kultur 2165 Trauben im Gesamtgewicht von 652 Kilo, die 452 Liter Wein lieferten; der Ertrag des Gutes hat sich um das 15fache gesteigert. Die Regierung verlieh dem Pächter verschiedene Auszeichnungen und Belohnungen.

An die Vereinsmitglieder.

Mit dem 1. Januar ist der Vereinsbeitrag von 5 Mk. (beziehungsweise für Baumwärter und Volksschulen 3 Mk.) für das Jahr 1909 zur Zahlung verfallen. Die verehrlichen Mitglieder würden wesentlich zur Vereinfachung des umfangreichen Einzugsgeschäfts beitragen, wenn sie den Vereinsbeitrag möglichst bald an unsern Kassier, Herrn Karl Stähle, Stadtkassier in Stuttgart, und nur an diesen, einsenden würden. Die Auswärtigen werden hiebei noch besonders darauf hingewiesen, daß eine Posteinzahlung von 5 Mk. nur 10 Pf. kostet, während die Vereinskasse, um den vollen Beitrag zu erhalten, 5 Mk. 20 Pf. nachnehmen müßte und ihr außerdem noch 13 Pf. Porto für jede Nachnahme erwachsen würden.

Bei denjenigen auswärtigen Mitgliedern, die am 3. Febr. 1909 noch nicht bezahlt haben, wird angenommen, daß sie die Erhebung des Beitrags durch Postnachnahme wünschen.

In Stuttgart, sowie an denjenigen Orten, an welchen die Beiträge bisher besonders eingezogen wurden, wird dies auch diesmal wieder geschehen.

Die Adresse des Vereinskassiers bitten wir, um Verwechslungen vorzubeugen, genau zu beachten.

Der Ausschuß des Württembergischen Obstbauvereins.

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar. Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, oder an den Sekretär des Vereins, **G. Schaal**, Eßlingerstr. 15 I, Stuttgart, zu richten.

Anzeigen.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 I, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 1/2 9—12 Uhr vorm. und 1 1/2—4 Uhr nachmittags.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.

J. Schweizer, Baumschule, Spargelkultur

Ulm-Söflingen.

Empfehle in schöner Qualität in nur guten Sorten

Apfel- und Birnhochstämme * Apfel- und Birnhalbstämme

Ulmer Riesenspargelpflanzen

schöne starke Pflanzen per 100 Stück 3 und 4 Mark, geneigter Abnahme. [15

Obstbäume-Specialitäten.

Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sorten-echten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

Emanuel Otto, Nürtingen a.N.

Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

Unsern neu eingetretenen Mitgliedern zur gefl. Nachricht, daß vom Jahrgang 1908 des „Obstbau" noch eine Anzahl vollständiger Jahrgänge zum Preis von Mk. 3.— vorhanden ist. Bestellungen wollen unter Einsendung des Betrags an den Vereinskassier, Karl Stähle, Stuttgart, gerichtet werden, worauf die Zusendung franko erfolgt.

Obstzüchter! Gedenket in den Wintermonaten der Vögel, unserer treuen Bundesgenossen im Kampf gegen das Ungeziefer, und lasset sie nicht hungern!

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Ia. kaltflüssiges

Baumwachs

langjährig bewährte Marke
per Kilo 1 Mk. 20 Pf.
Wiederverkäufer hohen Rabatt. [19

Carl Grünzweig, Esslingen a. N.

Zirka **3000 Stück** schöne

2jährige Apfelwildlinge (verschult)

hat abzugeben pro 100 Stück I. Klasse Mk. 2.50., II. Klasse Mk. 1.50. [18

Friedrich Ruoff, Baumgärtner.
Maichingen OA. Böblingen.

Cocosfaserstricke

zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13

Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.

W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardsvl.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** **Torstr. 13**

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

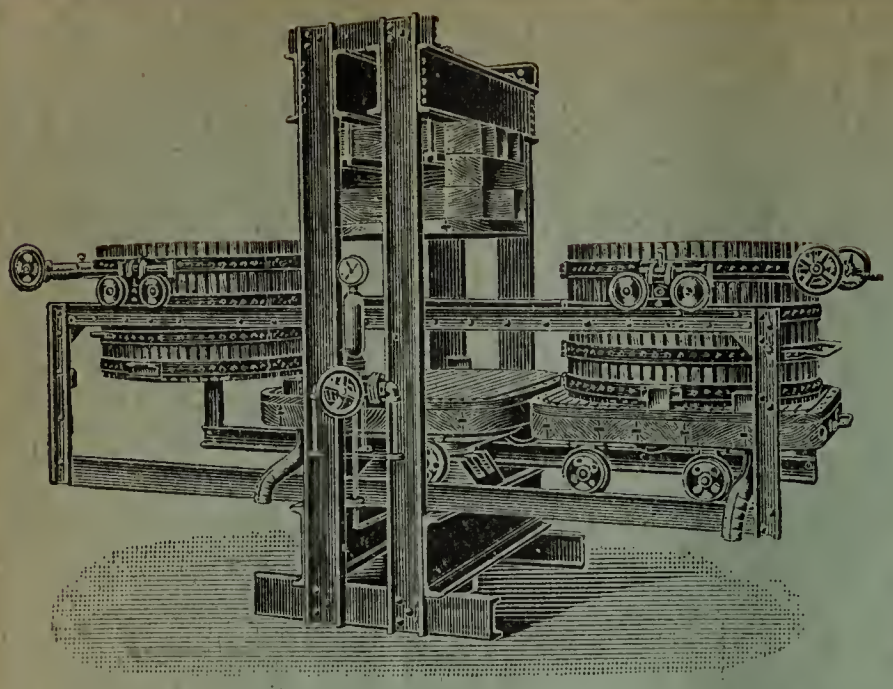
Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

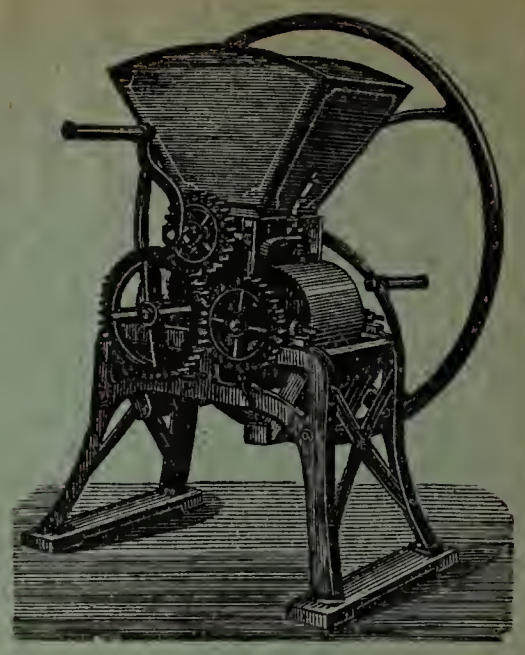
Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

3000 Stück Apfel- und Birnhochstämme, I. Qualität,
2000 Stück Halbhochstämme und Pyramiden, I. Qualität,
1000 Stück Palmetten, senkrechte und wagrechte Kordon, in den besten Sorten unter Garantie der Echtheit,
5000 Stück Himbeeren, Stachel- und Johannisbeeren, beste Sorten.
10000 Stück Erdbeeren, großfrüchtige, und **Monatserdbeeren** in bewährten alten und guten neuen Sorten empfiehlt [35

Dietterlein'sche Baumschule, Reutlingen.

Preisverzeichnisse gratis und franko.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

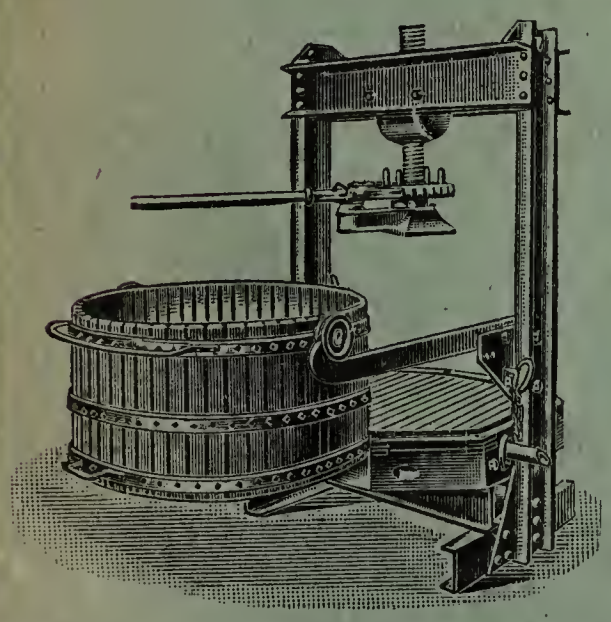
Obst-, Wein- und Beerenpressen

D.R.-Patent No. 113834.

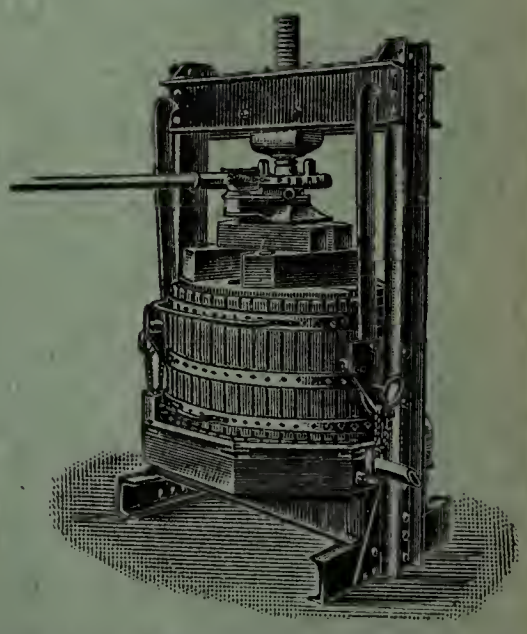
Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 3.



Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

XXIX. Jahrgang. № 2. Februar 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von
Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Preis-Ausschreiben. — I. Praktischer Obstbau: Die Vorbereitung von zu veredelnden Obstbäumen 2c. Vom Umpfropfen älterer Bäume. — II. Vereins-Angelegenheiten: Monatsversammlung am 14. Jan. 1909. Neu gegründete Vereine. — III. Monats-Kalender: Februar. — IV. Schädlings-Kalender: Februar. — V. Brief- und Fragekasten. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Ueber 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Preise billigst!

Empfehle in Ia. Qualität in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume,** 1jähr. Veredl. in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße

empfiehlt

Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51

2–3jähr. Apfelbuschbäume auf Doucin

in den ertragreichsten Sorten, als: [12

Cellini, Charlamowsky, Deans Codlin, Ernst Bosch, Fiesers Erstling, Freiherr von Berlepsch, Goldparmäne, Grahams Kgl. Jubiläumsapfel, Großherzog Friedr. v. Baden, Hawthorndenapfel, Kaiser Wilhelm, Lord Großvenor, Lord Suffield, Mauks Codlin, Minister von Hammerstein, Peasgods Goldrenette, Schöner von Boskoop, Transparentapfel von Croncels, Weißer Klarapfel, Aderslebener Calvill, Stachel- u. Johannisbeerhochst., großfrücht. Sorten, empfiehlt billigst

Karl Mauk, Baumschulen, Heilbronn a. N.

Amlishagen b. Gerabronn. [33

Obstbäume

in sehr schöner Qualität und in den **bewährtesten Sorten.** — Hochstämme, Halbhochstämme, Spaliere, Pyramiden, Kordon- u. Buschform — **Alleebäume,** als **Ahorn, Ulmen, Akazien, Kastanien** u. **kanadische Pappeln, Ziersträucher, Rosenbäumchen,** in nur vorzügl. Sorten, **Beerenobststräucher, Johannis- u. Stachelbeerbäumchen, Waldpflanzen** 2c. empfiehlt zu billigen Preisen. Kataloge stehen gratis und franko zu Diensten. **E. Roll,** Baumschulenbesitzer.

J. Koppenhöfer,

Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand

Neuenstein (Württ.)

empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:

Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen,** hoch- und niederstämmig, und **Beerenobst,** prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [52

Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

Alb. Gminder,

Baumschulen und Landschaftsgärtnerei

REUTLINGEN [48

empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel- und Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Ulmen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien** u. **Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden** u. **Alpinen** 2c.

Katalog gratis und franko.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 2. Stuttgart, Februar. **1909.**

☞ Alle **Korrespondenzen** in Vereinsangelegenheiten bitten wir von jetzt ab an **„Württemb. Obstbauverein Stuttgart, Eßlingerstr. 15 I“** zu adressieren, dagegen **Zahlungen** auch künftig **nur** an den Vereinskassier: Herrn Karl Stähle, Stadtkassier, Stuttgart.

Den 15. Januar 1909. **Der Ausschuss des Württ. Obstbauvereins.**

Preis-Ausschreiben.

Auf **1. Juni d. J.** haben wir zu vergeben:

A. Für richtig behandelte, mindestens 3 Jahre alte Zwergobst- oder größere Hochstamm- oder Halbhochstamm-Anlagen in für die betreffende Gegend geeigneten Tafel- und Wirtschaftssorten, von Gemeinden oder Vereinen;

B. Für richtig behandelte, mindestens 3 Jahre alte Zwergobst- oder größere Hochstamm- oder Halbhochstamm-Anlagen in für die betreffende Gegend geeigneten Tafel- und Wirtschaftssorten, von Privaten;

1. je eine **große silberne** Vereinsmedaille samt Diplom an Gemeinden, Vereine und Private,
2. die **große bronzene** Vereinsmedaille samt Diplom.

C. Für schön gezogene und musterhaft gehaltene mindestens 3 und nicht über 8 Jahre am Standort stehende Spalierobstbäume an Wänden von Gebäuden 2c. in guten Tafelsorten:

1. eine kleine silberne Vereinsmedaille samt Diplom,
2. eine kleine bronzene Vereinsmedaille samt Diplom.

D. An **Lehrer und Baumwärter** in Württemberg, welche sich um die Zwergobstzucht auf dem Lande besonders verdient gemacht haben:

1. die Zinsen aus der Kohlhammer-Stiftung und zwar
   ein Preis von 20 *M.* samt Diplom an Lehrer,
   zwei Preise von je 10 *M.* samt Diplom an Baumwärter;
2. vom Verein je ein Diplom an Lehrer und Baumwärter.

Für die **Beurteilung** der zur **Prämiierung angemeldeten Obstbaumpflanzungen** kommt hauptsächlich in Betracht:

1. Daß dieselben in Württemberg gelegen und mindestens 3 Jahre im Besitz oder in Pflege des Anmelders sind.
2. Bei **Zwerg- oder Formobst- bezw. Spalierbäumen:** dieselben müssen, neben zweckentsprechenden Formen und Sorten, Gleichmäßigkeit und richtige Behandlung des

Fruchtholzes aufweisen, ferner sind richtige Pflanzweite und passende Unterlagen sowie gute Gesundheit der Bäume maßgebend.

3. Bei jüngeren Hoch- und Halbhochstämmen: richtig gezogene gesunde Baumkronen mit nicht mehr Ästen, als zur Bildung einer vollkommenen Krone notwendig sind, mit stets nach außen gerichteten Verlängerungen und möglichst geradem Mittelast.

   Die Stämme müssen in den ersten Jahren an geschälte, bis etwa 10 cm unter die Krone gehende Baumpfähle gebunden und die Baumscheiben mindestens auf 1 m im Durchmesser offen, sowie von Unkraut frei sein. Die Entfernung der Bäume sollte in geschlossenem Baumgut bei Hochstämmen nicht unter 8—10 m, bei Halbhochstämmen nicht unter 6—8 m betragen.

4. Bei älteren Hoch- und Halbhochstämmen muß die Anlage eine verständige und rationelle Baumpflege erkennen lassen, insbesondere müssen die Bäume im richtigen Abstand stehen, rein von Moos und Flechten, die Kronen richtig gelichtet und frei von Aststumpen, dürrem Holz und entbehrlichen Wasserschossen sein. Auf eine zweckmäßige Wundbehandlung ist besonders zu achten. Richtige Anbringung von Nistkästen ist erwünscht.

5. Die sachgemäße Auswahl des Standortes und die auf denselben passenden Sorten, wobei mehr auf wenige aber gute Sorten als auf eine große Sortenzahl gesehen wird.

Für **Lehrer und Baumwärter** (D) kommt außer den eigenen Bäumen noch besonders in Betracht, in welchem Maße durch ihre Bemühungen und ihr gutes Beispiel andere Gartenbesitzer Anpflanzungen von Obstbäumen vorgenommen haben, sowie der Zustand dieser Bäume. Jüngere als dreijährige Baumpflanzungen werden auch bei dieser Prämiierung nicht berücksichtigt.

Anmeldeformulare zu den Bewerbungen A, B, C und D sind einzeln zu beziehen durch den Württ. Obstbauverein, Stuttgart, Eßlingerstraße 15 I.

Bewerbungen sehen wir bis **spätestens 1. März** entgegen. Dieselben wollen gerichtet werden an den Vorstand, Herrn Gemeinderat J. Fischer, Eßlingerstraße 15, Stuttgart.

Diejenigen, welche schon Prämien von uns erhalten haben, können vor Ablauf von 5 Jahren nicht wieder an der Preisbewerbung teilnehmen. Gewerbsmäßige Baumzüchter und Baumhändler sind von der Konkurrenz ausgeschlossen.

Stuttgart, 1. Februar 1909.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

☞ Um kostenfreien Abdruck dieses Ausschreibens in württembergischen Zeitungen wird höflichst gebeten.

I. Praktischer Obstbau.

Die Vorbereitung von zu veredelnden Obstbäumen, die Veredlung selbst, die weitere Behandlung in den ersten Jahren nach der Veredlung.

(Ein Vortrag.)

Meine sehr geehrten Herren! Das mir von seiten des Vorstandes des Württ. Obstbauvereins zur Besprechung zugeteilte Referat ist scheinbar sehr leicht zu erledigen, wird aber, je mehr man sich in die Sache hinein vertieft, um so schwieriger.

Nimmt man ein recht altes Gartenbuch zur Hand und betrachtet man die dort gegebenen Abbildungen, so findet man, daß ohne Rücksichtnahme auf die Beschaffenheit des Baumes, sämtliche Äste auf kurze Stümpfe abgesägt und ihnen je nach Dicke des Astes 4—6, ja oft 8 Reiser in der Rundung herum aufgepfropft worden sind. Mit welchen Resultaten diese Veredlungen aus-

geführt worden sind, das heute zu sagen, ist uns nicht möglich, da dies Hunderte von Jahren hinter uns liegt. Jedenfalls aber haben viele Bäume nicht nach Wunsch reussiert, denn in späterer Zeit finden wir die Arbeit nicht mehr in derselben barbarischen Weise ausgeführt.

Gestatten Sie mir, meine Herren, nach diesen wenigen einleitenden Worten auf den ersten Teil des gegebenen Themas näher einzugehen.

Es heißt: wie soll ein Obstbaum zur Veredlung, sagen wir zum Umveredeln, vorbereitet werden? Die Antwort hierauf kann sehr verschieden gegeben werden; denn sie richtet sich ganz nach der Beschaffenheit des umzupfropfenden Baumes. Vor allem sorge man für einen guten Kulturzustand des betreffenden Baumes. Wollen wir alte, aber gesunde Bäume, mit 40 und mehr Jahren, die nicht mehr stark ins Holz treiben, umpfropfen, so können wir dieselben von November ab bei guten, nicht zu kalten Tagen, den ganzen Winter über bis zum Beginn der Vegetation abwerfen, oder wie man es bei uns auf dem Lande heißt: „übereinandersägen". Es ist dies ein provisorisches Zurückschneiden der Äste in pyramidaler Form, doch so, daß die Äste durchweg etwa 30 cm länger geschnitten sind als da, wo sie veredelt werden sollen. Wirft man solche ältere, nicht mehr starktriebige Bäume ab, so genügt es, wenn man an Stelle der Saugäste alles Innenholz, also die die Äste begleitenden Nebenzweige und Fruchthölzer zur späteren Saftverarbeitung stehen läßt und man kann in solchen Fällen von dem Stehenlassen einzelner Nebenäste als Saugäste absehen. Haben wir aber im Gegensatz dazu das Abwerfen eines jungen, vollsaftigen, mit üppiger Krone und stark ins Holz wachsenden Baumes, der wegen unpassender Sorte oder wegen Unfruchtbarkeit sich nicht rentiert, vorzunehmen, dann verlangt es die Gesundheit des Baumes, daß wir einzelne Saug- oder Zugäste stehen lassen. Diese sollen aber nur von untergeordneter Bedeutung sein und zwar benützt man hierzu solche Äste, die nicht zur eigentlichen Form der Krone gehören und die im Jahre nach der Veredlung ohne alles weitere entfernt werden können. Noch viel größerer Wert beim Umpfropfen der Bäume ist nach meiner Ansicht auf die Erhaltung sämtlichen Innenholzes zu legen. Es sollen keine Frucht- und Nebenzweige weggeschnitten werden, denn dieselben sind zur Verarbeitung des Saftes nötig. Jeder Praktiker auf diesem Gebiete wird mit der Entfernung zu vieler Äste und Zweige schon die Erfahrung gemacht haben, daß die Rinde solcher Bäume am Stamm oder an starken Ästen aufplatzt, der Saft ausfließt und daß dann böse Wunden entstehen. Dies kann durch ein rationelles Verfahren, wie ich es Ihnen vorhin erläuterte, verhindert werden.

Veredelt man einen jungen Hochstamm mit etwa 5—6 jähriger Krone, so ist ein Stehenlassen von Saugästen nicht nötig, man schneidet die sämtlichen Formäste der Krone in pyramidaler Richtung kräftig auf etwa 3 jähriges Holz unter Beibehaltung der Nebenzweige und des Fruchtholzes zurück. An solchen Bäumen befindet sich eine große Zahl vollkommener Knospen, die bei Beginn der Vegetation zum Austreiben kommen, so daß der Saft Gelegenheit zur Verarbeitung findet.

Fassen wir das Gesagte in einige kurze Sätze zusammen und sagen:

Beim Abwerfen eines Baumes zum Zwecke des Umpfropfens ist in Betracht zu ziehen:

a) das Alter des Baumes,

b) die Wüchsigkeit desselben, die Beschaffenheit der Krone und

c) ob mit oder ohne Innenholz bekleidet.

Wer unter der Anwendung des früher Gesagten diese drei Punkte beim Abwerfen eines Baumes beachtet, wird selten fehl gehen. Noch möchte ich bemerken, daß ein früheres Abwerfen, also ein solches im Laufe des Winters, einem späteren Abwerfen, wenn der Saft im Baume schon in Bewegung ist, vorzuziehen ist.

Meine Herren, wie die Mode in vielen anderen Dingen oft das Alte wieder neu macht, so ist es auch beim Umpfropfen der Bäume in den letzten zehn Jahren geschehen. Wir konnten oft Artikel lesen und Zeichnungen sehen, in denen das gänzliche Entfernen aller Saugäste und allen Innenholzes empfohlen wurde. Versuchen Sie es

und wenn's Ihnen gefällt, machen Sie es nach! Ich für meinen Teil ziehe vor, das Abwerfen nicht mechanisch, sondern nach dem Bedürfnis und der Beschaffenheit des Baumes vorzunehmen, und habe dabei immer gute Resultate erzielt.

Lassen Sie mich, meine Herren, auf den zweiten und dritten Teil des Themas übergehen.

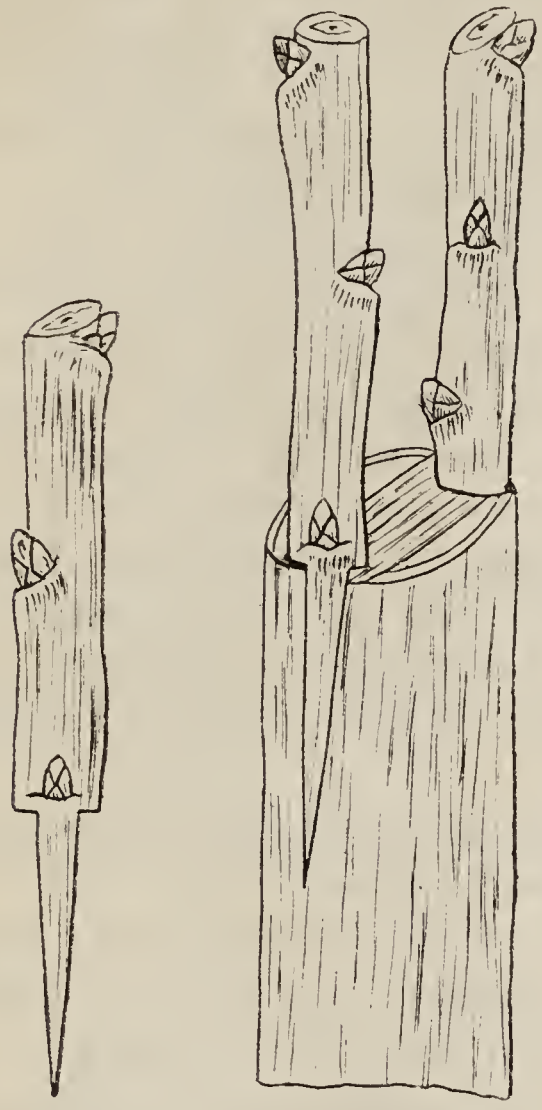


Abb. 1. Abb. 2.

Das Pfropfen in den ganzen Spalt.

Die Veredlung selbst kann zu verschiedenen Zeiten vorgenommen werden und dementsprechend sind auch die Veredlungsarten verschieden. Man unterscheidet zwischen einer Veredlung vor Eintritt der Saftperiode und einer solchen während oder bei Beginn der ersten Saftperiode. In ganz früherer Zeit wandte man allgemein das Ganzspaltpfropfen (Abbild. 1. u. 2) an, man ging aber späterhin davon ab, weil die Äste durch Eindringen von Wasser sehr oft kernfaul und dann hohl und morsch wurden. Das Halbspaltpfropfen (Abb. 3 u. 4), was heute noch bei kleinen Wundplatten vielfach vorgenommen wird, ist besser, hat aber oft ähnliche Nachteile gezeitigt. So ging man, um den Holzkörper nicht zu verletzen, zum Rindenpfropfen über. Aber so gut das Rindenpfropfen mit dem Sattelschnitt (Abb. 5 u. 6), vorausgesetzt, es befindet sich ein recht vollkommenes Auge über dem Sattel, auch ist, so findet man doch recht häufig, daß die Wundplatte, insbesondere bei Reisern ohne Sattelschnitt, Trockenholz bildet und die Reiser wohl kräftig wachsen, aber eine innige Verwachsung mit dem Holzkörper des Astes nicht stattfindet, und daß solche Äste oft 4—5 Jahre nach der Veredlung vom Sturm abgerissen werden. Wer mit Erfolg durch Rindenpfropfen seine Bäume umveredeln will, der versäume nie, recht gesunde Reiser mit vollkommen entwickelten Knospen zu nehmen und stets einen Sattelschnitt am Reise anzubringen. Die Ver-

Abb. 3. Abb. 4.

Das Pfropfen in den halben Spalt.

wachsung zwischen Reis und Unterlage ist dann eine innige, das Auge über dem Sattelschnitt scheidet Kambium aus und die Wundplatte verheilt weitaus besser.

Viel mehr aber als das Rindenpfropfen möchte ich Ihnen das Geißfußpfropfen (Abb. 7 u. 8), das Pfropfen in den seitlichen Spalt (Abb. 9) und eine Kombination zwischen Geißfuß- und Halbspaltpfropfen empfehlen. Bei allen drei Methoden sitzt das Reis im Holz und Rinde an Rinde, die Verwachsung ist eine viel innigere und ein Ausbrechen der Veredlung nicht möglich. Insbesondere für Steinobst, welches recht bald veredelt werden sollte, zu einer Zeit, wo sich die Rinde nicht vom Holze löst, sind die drei letztgenannten Methoden sehr empfehlenswert. Auch

über die Stellung der Reiser auf der Wundplatte gestatten Sie mir einige Worte zu sagen, da hierin manchmal gefehlt wird, insbesondere, wenn die zu veredelnden Köpfe nicht senkrecht, sondern seitwärts stehen. Ist das letztere der Fall, so sollte bei keiner Wundplatte, in welcher nur ein Reis aufgesetzt, das Reis auf der Ober- oder Innenseite, sondern stets auf der Außen- oder Unterseite gesetzt werden. Will man zwei Reiser aufsetzen, so bringt man sie besser seitwärts rechts und links und nicht oben und unten an und bei größeren Wundköpfen, wo drei Reiser Platz finden,

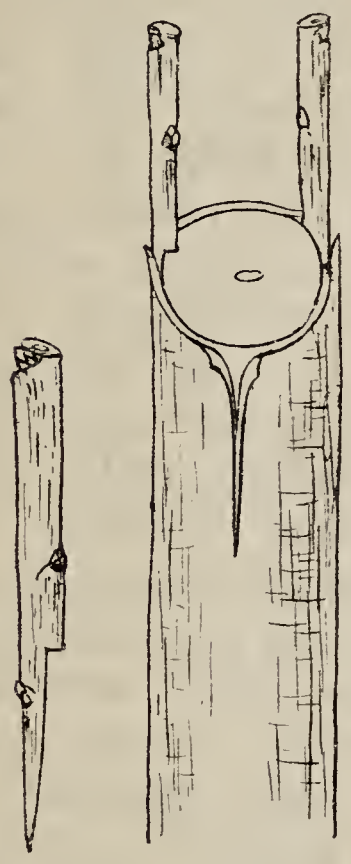


Abb. 5 u. 6.
Rindenpfropfen.

Abb. 7 u. 8.
Geißfußpfropfen.

werden solche gleichmäßig verteilt mit dem ersten Reise auf der äußeren und unteren Seite beginnend.

Der Grund, warum ich dies empfehle, liegt darin, daß, sobald das Reis auf der Außen- und Unterseite sitzt, die Verwachsung der Wundplatte eine bessere ist, da der nach aufwärts wachsende Trieb darauf einen großen Einfluß ausübt. Wird das Reis im Gegensatz dazu auf der Ober- oder Innenseite aufgesetzt, dann zieht sich der Saft von der Wundplatte ab, dieselbe wird dürr und verheilt dementsprechend nie. Ich höre viele von Ihnen sagen: „Ich habe das nie beobachtet und meine Bäume sind trotzdem schön gewachsen!" Dies will ich in keiner Weise bezweifeln, empfehle Ihnen aber trotzdem, dies

später hin zu versuchen, und ich bin sicher, daß Sie recht gute Erfolge erzielen werden.

Sind nun unsere Veredlungen gut angewachsen und haben wir ihnen Schutz gegen das Abdrücken durch Vögel gegeben (Abb. 10), so haben wir im Vorsommer an denselben nichts Besonderes zu tun. Im Nachsommer empfiehlt es sich, die Reiser zu kontrollieren und alsbald den Trieb auszusuchen, der künftighin den Leitast

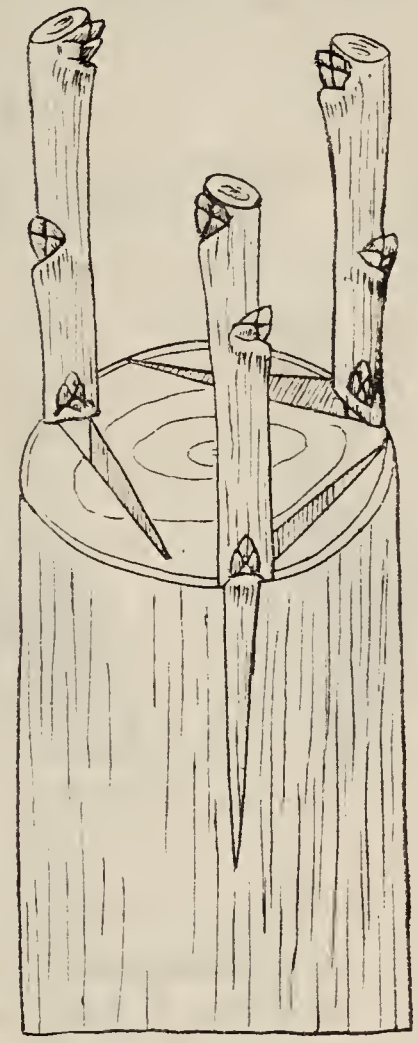


Abb. 9. Das Pfropfen in den ganzen Spalt.

zu bilden bestimmt ist. Man pinziert die übrigen in ihrer äußersten Spitze, um den ersteren zu kräftigen. Befinden sich in nächster Nähe der Veredlungsstelle wilde Triebe, die die Entwicklung der Edeltriebe beeinträchtigen, so werden einzelne davon entfernt, andere pinziert. Jedoch sollte nur das Allernötigste geschehen, um nicht etwa die Vegetation durch unnötiges Beschneiden der Triebe in die Länge zu ziehen, da ein gutes Ausreifen der Reiser von größter Wichtigkeit ist. Im darauffolgenden Frühjahr entfernt man in erster Linie entbehrliche, vorhandene Saugäste. Bedarf man des einen oder anderen zur Ausfüllung einer Lücke in der Krone, so wird er erhalten und veredelt. Das kräftigste der gewachsenen Reiser auf einer Veredlungsstelle er-

halten wir uns zur Neubildung des Astes und schneiden es auf die Hälfte seiner Länge über einem äußeren Auge zurück. Bei gleicher Stärke nehmen wir stets das auf der Außenseite stehende Reis. Alle andern werden nach Bedarf auf drei bis fünf Augen zurückgeschnitten. Entfernt wird keines, da wir sie zur Verheilung der Wundplatte nötig bedürfen. Erst im dritten und vierten Jahre, wenn der Hauptast sich schon kräftig entwickelt und durch den jährlichen, wenn auch

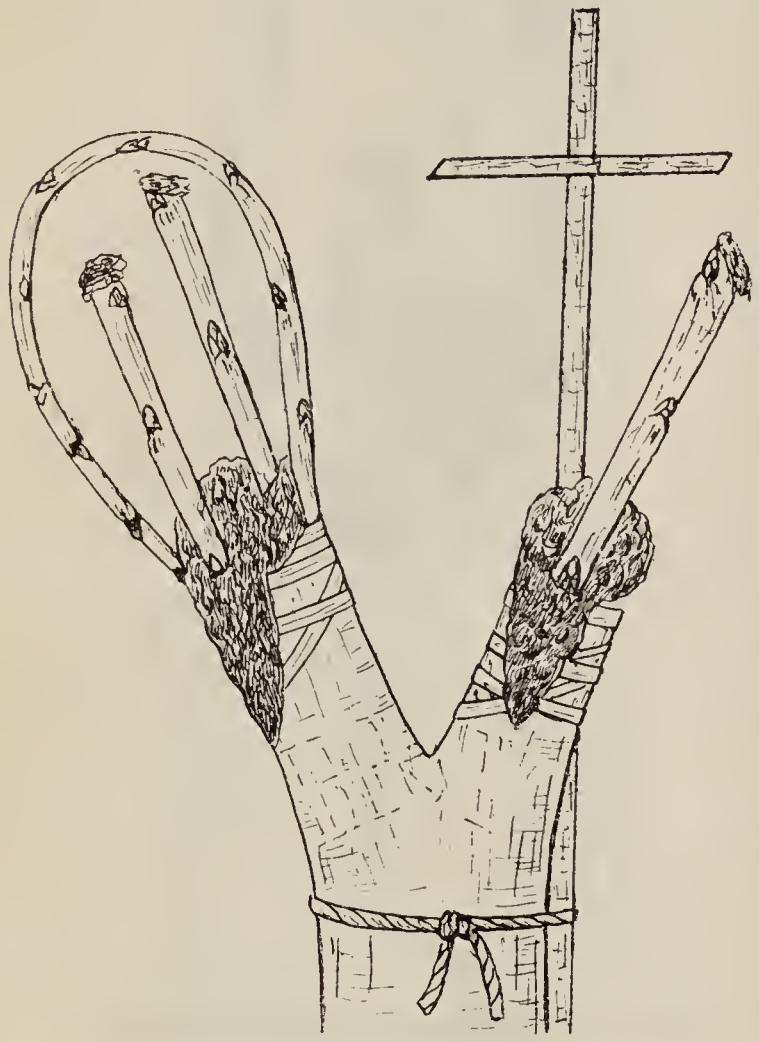


Abb. 10. Schutz der Edelreiser.

mäßigen Rückschnitt schöne Nebenzweige gebildet hat und die Wundplatten verheilt sind, gehen wir daran, die entbehrlichen Veredlungen zu entfernen und zwar werden sie mit der Säge oder mit Messer und Schere sorgfältig weggeschnitten und die dadurch entstandenen neuen Wunden mit Baumwachs verstrichen.

Dies, meine Herren, in kurzen Abrissen meine auf langjähriger Praxis sich beziehende Erfahrungen! Sollte ich dem einen oder andern dadurch einen Fingerzeig gegeben haben, wie er es machen soll, so soll mich's freuen. Gerne bin ich aber auch bereit, andere Ansichten zu hören und soll es mir angenehm sein, wenn sich hierüber auch andere Praktiker vernehmen lassen.

Reutlingen. Lucas.

Vom Umpfropfen älterer Bäume.

Die Zeit des Umpfropfens oder Umveredelns untauglicher Sorten bei älteren Bäumen naht wieder heran und es ist für manchen Obstbaumbesitzer von Interesse, einiges über die sich nur zu oft widersprechenden Ansichten zu hören und zu lesen.

Das Umpfropfen älterer und auch jüngerer Bäume empfiehlt sich da, wo es sich darum handelt, eine in Boden und Lage nicht reichtragende und nicht passende Sorte durch eine nach gemachten Erfahrungen bessere zu ersetzen; insbesondere aber auch recht schwach wachsende und sehr fruchtbare Sorten, von welchen man erst mit vieler Mühe nach langen Jahren oder auch fast nie schöne kräftige Bäume erhält, auf stark wachsende, hierdurch aber oft weniger fruchtbare Bäume und Sorten aufzupfropfen. Es wird sich daher für manchen Baumgutsbesitzer mit weniger gutem Boden und rauher Lage empfehlen, recht fruchtbare Sorten, welche zum größten Teil einen schwachen Wuchs haben, nicht als am Boden veredelte Bäume zu beziehen, sondern eine recht stark wachsende Unterlage, welche bald einen recht großen üppig wachsenden Baum gibt, in die Krone aufzupfropfen. Es ist dies hauptsächlich bei auf Wildling veredelten Hoch- und Halbstämmen und großen Pyramiden der Fall. Kleine Formen, wie Pyramiden auf Quitten, Palmetten, Buschformen, senkrechte und wagrechte Kordons müssen gleich auf die richtige Zwergunterlage am Boden veredelt sein.

Die beste Zeit zum Pfropfen für einen Hoch- oder Halbstamm ist, wenn der Baum eine Stammstärke von 10—15 cm und dann auch entsprechend schöne Kronenäste hat. In dieser Stärke hat sich bei der Sorte auch schon gezeigt, ob sie durch ihre Fruchtbarkeit für den Besitzer rentabel ist oder nicht. Länger zu warten, hat keinen praktischen Wert mehr und ist Zeit- und Geldverschwendung. Selbstverständlich soll damit aber nicht gesagt sein, man dürfe ältere und alte Bäume nicht mehr umpfropfen; im Gegenteil: solche Faulenzer müssen, wenn sie sich nicht tragbar erweisen, erst recht bald umveredelt werden, besonders mit tragbaren und weniger stark wachsenden Sorten.

Was nun das Umpfropfen selbst anbetrifft, so soll, wenn man sichere Erfolge erzielen will, Steinobst sobald wie möglich, längstens Mitte März, unveredelt sein; darauf folgt Kernobst bis Ende April, längstens Mitte Mai und zwar zuerst Birnen und dann Äpfel. Mitte Mai sollte das Umpfropfen beendigt sein, wenn man noch einen ordentlichen Trieb der Pfröpflinge in diesem Jahr erwarten will. Das Abwerfen der Kronen hat womöglich schon im Winter zu geschehen und zwar so, daß die zukünftige Krone eine möglichst pyramidale Form erhält. Die Veredlung hat dem Alter und Krone entsprechend möglichst nahe am Stamm oder Leitast zu geschehen. Ein großer Fehler wird immer von vielen gemacht, wenn die Äste zu weit außen in der Krone veredelt werden; erstens entstehen dadurch viel zu viel Schnitte, was das Umveredeln wesentlich verteuert; und zweitens entstehen an den langen Ästen eine Masse neuer Triebe der Unterlage, welche den kräftigen Wuchs der Edelreiser sehr beeinträchtigen und schwächen. Es können Äste, deren Abschnitte bis zu 10 cm stark sind, mit bestem Erfolg umveredelt werden. Man pfropfe dann an solch starken Ästen auch noch verschiedene schwächere Seitenäste mit jüngerer Rinde um; diese geben dann der zukünftigen Krone den notwendigen Einbau wieder, wie denn überhaupt darauf gesehen werden muß, daß innerhalb der Krone bei älteren Bäumen wieder Nachwuchs für den Einbau vorhanden ist.

Das vielerorts angewandte Verfahren, sogenannte „Saugäste" in der Krone stehen zu lassen, oder das Veredeln der einen Hälfte heuer; und im nächsten Jahre die andere Hälfte vorzunehmen, damit, wie immer angeführt wird, die Bäume nicht im Vollsaft ersticken sollen, ist ganz und gar unnötig. Im Gegenteil — es schadet mehr, besonders in bezug auf starke und gleichmäßige Entwicklung der Neutriebe oder Veredlungen. Namentlich dürfen solche Saugäste nie oben in der Krone stehen bleiben; von den untersten Ästen, welche überhaupt nicht veredelt werden, mag ja hin und wieder ein schwächerer stehen bleiben, welche dann aber im darauffolgenden Frühjahr, wenn die Veredlungen angewachsen, wieder entfernt werden können; aber wie gesagt, notwendig ist auch dies nicht. Das Pfropfen selbst wird am besten besonders bei nicht zu starken Ästen mit dem Geißfußschnitt ausgeführt. Weniger geübte Veredler wenden meistens das Pfropfen in den Spalt und hinter die Rinde an, bei welchem Verfahren (besonders dem letzteren) leider die Veredlungen gerne ausbrechen und beim Steinobst auch sehr oft der Gummifluß auftritt, wodurch die ganze Veredlung wieder abstirbt und mißlingt. Vor dem Einsetzen des Edelreises müssen selbstverständlich die im Winter abgeworfenen Äste noch etwas nachgeschnitten und nachgesägt werden, damit das Holz des Schnittes vor dem Verstreichen mit Baumwachs grün und vollsaftig und nicht ausgetrocknet ist. Zum Schutz gegen das Ausbrechen spannt man in bekannter Weise Weidenbügel über den unveredelten Aststumpf und bindet die Edeltriebe hieran fest. Die wilden Triebe, welche sich überall in reichem Maße zeigen, müssen anfangs stehen bleiben und mitwachsen, damit der Baum seinen überschüssigen Saft genügend verarbeiten kann. Längstens Ende Juli aber sollen sie glatt am Ast weggeschnitten und entfernt werden, damit dann die bis dahin ziemlich kräftigen veredelten Triebe den Saftzufluß ganz allein erhalten und vollends recht erstarken.

Das sonst allgemein gefürchtete Aufeinanderpassen des Antriebs der Unterlage und des Edelreises ist weit nicht so gefährlich, wie von verschiedenen Seiten oft hervorgehoben wird. Wenigstens ist es ganz gleichgültig, ob eine frühtreibende Sorte auf eine spättreibende Unterlage aufgepfropft wird, meist auch im umgekehrten Fall. Allerdings gebe auch ich zu, wo es wirklich zu vermeiden ist, daß eine recht spät antreibende Sorte, welche erst Ende Mai, Anfang Juni in Antrieb kommt, wie es bei dem Spätblühenden Taffetapfel, Luxemburger Renette, Königl. Kurzstiel, Luiken, Josef Musch 2c. vorkommt, auf eine recht früh treibende Unterlage veredelt wird; hier hat eben dann die Unterlage stets die Neigung, bis zum Antrieb der aufveredelten spättreibenden Sorte durch wilde Triebe, sogenannte Wasserschosse, ihrem früheren Trieb Luft zu machen, und verursacht daher deren regelmäßige und wiederholte Entfernung viel und oft unnötige Arbeit.

Sonst ist es aber ganz und gar überflüssig, besonders bei Birnen oder Steinobst, Rücksicht auf den Antrieb des wilden oder edlen Teils des Baums zu nehmen. Die Sache ist weit nicht so schlimm, wie es von manchen Seiten hingestellt wird.

Zum Schluß noch einige recht reichtragende Sorten, welche sich infolge ihres sonst schwachen Holzwuchses gerade zum Umpfropfen älterer und nicht tragbarer Bäume besonders eignen. Bei Äpfel: Pfirsichroter Sommerapfel, Sommermagdalenenapfel, Hagedorn (Hawthornden), Danziger Kantapfel, Königl. Kurzstiel, Lord Suffield, Keswicker Küchenapfel, Bismarckapfel, Muskatrenette, Ananasrenette, Champagnerrenette, Manks Codlin, Seeligs Orangenrenette, Coxs Orangenrenette, Winter-Borsdorfer 2c., in vielen Gegenden auch die Goldparmäne, Baumanns und Kasseler Renette.

Bei Birnen gibt es nur einige feinere Tafelsorten, welche langsam und schlecht wachsen und bei denen Aufveredlung angewendet werden muß, wie Dr. Jules Guyot, Clairgeaus Butterbirn, Napoleons Butterbirn, Hardenponts Butterbirn, Zéphirin Grégoire, Josephine von Mecheln 2c.

Mostbirnen wachsen fast alle recht kräftig und können gut als jung veredelte Bäume gleich sortenecht zu größeren Baumformen gepflanzt werden, um eventuell später bei sich in Gegend und Lage untauglich erweisenden Sorten dann eben auch wieder zeitig mit besseren Sorten umveredelt zu werden.

Feuerbach. Aldinger.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Monatsversammlung am 14. Jan. 1909.

Nach einer voraufgegangenen Ausschußsitzung wurde im „Charlottenhof" die Monatsversammlung abgehalten. Dieselbe eröffnete der Vorstand, Herr Stadtrat Fischer, indem er herzliche Begrüßungsworte an die sehr zahlreich erschienenen Mitglieder und Freunde des Obstbaus richtete und den neuangestellten Vereinssekretär Schaal, der sein Amt mit dem 1. Januar angetreten hat, der Versammlung vorstellte. Dieser hielt sodann den angekündigten Vortrag über: „Anlage und Behandlung von Privatobstgärten", der in einer der nächsten Nummern des „Obstbau" im Wortlaut folgen wird. Nachdem der Vorsitzende dem Vortragenden für seine sehr beifällig aufgenommenen Ausführungen den Dank ausgesprochen hatte, wurde aus der Mitte der Versammlung eine Anzahl Fragen aufgeworfen, die wir, weil von allgemeinem Interesse, hier wiedergeben.

1. Empfiehlt sich die Zwischenpflanzung von Steinobsthoch- oder Halbstämmen zwischen Kernobsthochstämme?

Schaal spricht sich dagegen aus und begründet seine Ansicht damit, daß in den seltensten Fällen Stein- und Kernobst auf dasselbe Grundstück passen. Wo dies ausnahmsweise zutrifft, können bei einer Entfernung der Kernobstbäume von 15 m Steinobsthochstämme dazwischen gepflanzt werden. Meist werden aber kaum 8 bis 10 m Entfernung eingehalten und da sind nur Pfirsich- und Weichselbüsche, Äpfel- und Birnpyramiden, aber keine Steinobsthochstämme als Zwischenpflanzung zu empfehlen. Die Steinobstbäume kommen doch niemals zur richtigen Zeit heraus und eine Obstart tut der andern Schaden, der Besitzer hat schließlich weder das eine noch das andere gut.

2. Empfiehlt es sich an Stelle eingegangener Hopfengärten Obstbäume zu pflanzen und kann hierbei das Rigolen erspart werden?

Übereinstimmend wird ein abgetragener Hopfengarten als vortreffliches Obstland bezeichnet. Rigolen ist nicht nötig, tiefes Umpflügen und Düngung sichern das Gedeihen der Bäume. Die Ersetzung von unrentablen Hopfengärten durch Obstpflanzungen wird sehr befürwortet. Herr Hofkammerrat Schäfer berichtet speziell über sehr gute Erfolge bei solchen Pflanzungen.

3. Genügt bei einem alten Baumstück, auf welchem diesen Winter sämtliche Bäume ausgeworfen wurden, ein Rigolen auf 60 cm Tiefe oder noch weniger, um wieder eine neue Anpflanzung zu schaffen?

Die Neubepflanzung, auch wenn rigolt wurde, ist zu verwerfen, wenn nicht mindestens einige Jahre lang ein Fruchtwechsel stattgefunden hat. Steinobst an Stelle von Kernobst geht, jedenfalls ist aber Bodenauffrischung nötig. — Der alte Obstgarten würde besser verlassen, der Besitzer will es aber nicht, weil er eine mehreren

Generationen lieb gewordene Stätte ist. In diesem Fall ist der Boden gründlich umzuarbeiten, eine ausgiebige Zufuhr frischen Mutterbodens vorzunehmen und das Land unter den Bäumen in den ersten Jahren nicht mit Gras, sondern mit Hackfrüchten und Gemüse zu bebauen. Bei fortwährender reichlicher Düngung wird eine solche Neuanlage gut vorankommen.

4. Welche Erfahrungen wurden mit Karbolineum gemacht? Welches Fabrikat ist das beste in den verschiedenen Preislagen?

Herr Hofgärtner Hering erkennt Karbolineum auf Grund seiner Erfahrungen als das beste Mittel gegen Schildläuse an. Ein 10—15%iger Anstrich im Winter reinigt die Bäume besser und billiger als das mühsame Abkratzen. Vorsicht ist beim Fruchtholz geboten, die Knospen, die von der Flüssigkeit getroffen werden, sind verloren. Sehr gute Wirkung hatte 15%iges Avenarius-Baumspritzmittel. Bei Schachts Marke B bezahlt man zu viel Wasser mit. Bestrichene Krebswunden heilen sehr gut, dürfen aber nicht viel ausgeschnitten werden. Spritzen im Winter hat nicht die gründliche Wirkung wie der Anstrich, auch können hierbei die Blütenknospen nicht geschont werden.

Die Urteile über die ½—1%ige Sommerbespritzung sind, nach den letzten Umfragen in verschiedenen Fachzeitschriften, sehr verschieden, es müssen noch weitere Versuche gemacht werden.

5. Wie kann man ein wirksames Gift für Wühlmäuse herstellen? Es wird empfohlen, sich von einem Apotheker Rüben- oder Selleriewurzeln mit Arsenik oder Strychnin präparieren zu lassen und die Stücke in die frischen Gänge auszulegen. Da die außergewöhnliche Gefährlichkeit der Wühlmaus allseitig anerkannt wird und eine Abwehr gegen dieselbe, ehe sie sich zur Landplage entwickelt hat, dringend geboten erscheint, wird der Vereinssekretär beauftragt, Material für Behandlung der Frage zu sammeln und dasselbe dem Ausschuß vorzulegen. Herr Ratschreiber Carl stellte eine Mitteilung der Königl. Zentralstelle über ein von der Berliner Vertriebsgesellschaft für bakteriologische und chemische Präparate verbreitetes Mittel: „Ratin" zur Verfügung, nach welcher am 4. und 5. Januar d. J. bereits Leute in der Auslegung des „Ratin" ausgebildet worden sind. Das Mittel soll sehr wirksam sein.

6. Ein Wiesengrund mit Schwemmland, in dem das Grundwasser 80 cm hoch ansteht, soll mit Halbstämmen einer Sorte bepflanzt werden. Ist Schöner von Boskoop zu empfehlen?

Boskoop liebt kräftigen feuchten Boden, es sind mit ihm bis jetzt gute Erfahrungen gemacht worden, deshalb kann die Wahl dieser Sorte gutgeheißen werden. Wo die Tragbarkeit zu wünschen übrig läßt, ist meist der verkehrte Schnitt schuld. Boskoop verlangt, wie Vereinssekretär Schaal ausführt, eine besondere Behandlung. Die oft 30 cm langen Fruchtruten müssen beim Winterschnitt geschont werden, pinziert dürfen nur die den Leitzweigen zunächst stehenden starken Holztriebe werden. Deshalb sollte diese Sorte nie zu Formbäumen genommen werden. Genügend Raum beim Pflanzen, dreimal soviel wie z. B. bei Goldparmäne, mäßiger Rückschnitt der Leitzweige und frühzeitiges Sichselbstüberlassen sind die Bedingungen, unter denen der Boskoop die höchsten Erträge liefert. —

An der Besprechung der vorstehenden Fragen haben sich die Herren: Vorstand Fischer, Hofkammerrat Schäfer, Fabrikant Mezger, Baumschulbesitzer Aldinger, Baumschulbesitzer Dederer, Hofgärtner Hering, Domänepächter Aldinger-Burgholzhof, Fabrikant Herz, Präzeptor Bazlen, Ratschreiber Carl, Hauptlehrer Vollmer, G. W. Barth-Ludwigsburg, Vereinssekretär Schaal u. a. beteiligt.

Der Vorsitzende dankte den zahlreich Erschienenen für das bewiesene rege Interesse, sowie den Herren, die sich an der Beantwortung der Fragen beteiligt hatten, und schloß um 10½ Uhr die Versammlung mit dem Hinweis auf die am 2. Februar stattfindende Generalversammlung, zu der, wegen des Vortrags von Herrn Oberlehrer Burkhardt-Weinsberg (Nr. 7 der Tagesordnung), auch Frauen und Töchter willkommen seien.

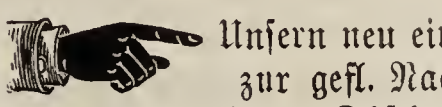
Sch.

Neu gegründete Vereine.

Buttenhausen, Obstbauverein; Vorstand: Schultheiß Schmitz.

Die Mitglieder, zurzeit 28, sind dem Württ. Obstbauverein als passive beigetreten.

Stammheim OA. Ludwigsburg, Obstbauverein; Vorsitzender: Bäckermeister Kachler.



Unsern neu eingetretenen Mitgliedern zur gefl. Nachricht, daß vom Jahrgang 1908 des „Obstbau" noch eine Anzahl vollständiger Jahrgänge zum Preis von Mk. 3.— vorhanden ist. Bestellungen wollen unter Einsendung des Betrags an den Vereinskassier, Karl Stähle, Stuttgart, gerichtet werden, worauf die Zusendung franko erfolgt.

III. Monats-Kalender.

Februar.

Von größter Bedeutung sind gesunde Edelreiser; dieselben werden spätestens Anfang Februar geschnitten und im kühlen Keller auf mäßig feuchten Sand gestellt. Steinobstreiser, besonders aber Kirschen, müssen trocken aufbewahrt werden (in feuchtes Moos auf ein Brett zu stellen). Heuer Extravorsicht bei der Auswahl der Reiser: bei den noch in schlimmer Erinnerung stehenden Oktoberfrösten des letzten Herbstes kann vielfach das Holz gelitten haben! Also nur ganz gesundes Holz nehmen!

Torfstreu bei Neupflanzungen! Die günstige Wirkung ist bekannt. Das Wurzelsystem breitet sich namentlich in schweren Böden, wo Torfstreu angewendet wird, reichlicher und verzweigter aus; sie fördert durch die Faserwurzelbildung indirekt die Fruchtbarkeit eines Baumes. Die Verwendung der Torfstreu als Bedeckung der Baumscheibe zur Verhinderung der Ausdünstung dürfte ebenso bekannt sein. Da den Obstzüchtern in Städten häufiger Gelegenheit gegeben wird, solchen Dünger zu erwerben, sollten sie diese nie versäumen. Auch eignet sich der Dünger vorzüglich zum Kompostieren.

Düngung von Obstbäumen und Beerenobst. Nach den Baumbändern sehen und nur richtige Baumbänder richtig anbringen. Nicht gleich hereinfallen auf Baumbänderneuigkeiten! Da wurden z. B. auch in unserer Zeitschrift vor einigen Jahren Baumbänder empfohlen, die aus einem starken Draht bestanden, auf den Korkpfropfen gezogen waren. Auf den ersten Blick heimelte die Idee an, aber in der Praxis haben sich diese Bänder absolut nicht bewährt. Die Korkstopfen (Flaschenpfropfen) geben nämlich dem Druck des Baumes gar bald nach, der Draht hilft dazu und schlitzt sie auf; die Folge davon ist, daß der Draht die Rinde verletzt und bei Nichtbeachtung tief einschneidet.

Verschiedene andere derartige Neuerungen haben sich als gleich wertlos erwiesen. Zu den erprobten Baumbändern gehört, nebst der Weide, immer noch zweifellos der Kokosfaserstrick. Das Neue ist nicht immer das Gute und das Alte nicht immer das Schlechte.

Spaliergerüste anbringen („Obstbau" Nov.-Heft 1908).

Nach der Umzäunung sehen und schadhafte Stellen ausbessern. Sonst kommt der Haf' und zwar noch vor Ostern! —

Im Gemüsegarten bei offenem Boden umgraben. Saat von Gartenkresse, Ackersalat, Spinat, Zichorie, Petersilie, Kerbel, Salbei, frühen Erbsen, Zwiebeln, Puffbohnen, Schwarzwurzel, Radies. Die ersten Frühkartoffeln legen. Die Kellergemüse lüften.

Im Ziergarten vom Frost gehobene Pflänzlinge andrücken. Beete ausgraben und mit Erde füllen. Kompost in die Gehölzgruppen. Alte Gehölze lichten.

IV. Schädlings-Kalender.

Februar.

Je mehr Spatzen, je weniger Meisen. Je weniger Spatzen, desto mehr Meisen. Als Beweis hiefür folgende Notiz aus der Pfalz. In dem Weinbaugebiet der Unterhaardt, dessen Mittelpunkt Deidesheim ist, hat man, wie der „Straßb. Post" geschrieben wird, einen sehr wichtigen Erfolg erzielt. In diesem Winter werden in den Weinberglagen Schwärme von Meisen gesehen, wie sie früher in dieser Stärke nie beobachtet wurden. Sie suchen Stock für Stock nach den Puppen des Sauerwurms ab, der in den letzten Jahren in den Weingärten geradezu verheerend auftrat. Schwärme von 70 bis 90 Blaumeisen und Kohlmeisen wurden z B. am 29. Dezember in der Weinbergslage im Tal bei Deidesheim und ebenso im Kieselberg und Haffart lange Zeit beobachtet. Es bestätigt sich hier der Satz des bekannten Fachmanns v. Berlepsch: je nach Abnahme der Spatzen steigt die Zunahme aller andern Vögel. Vom 1. April bis 31. Dezember 1907 wurden beim Bürgermeisteramt in Deides-

heim 1058 Spatzen (à 2 Pfg.), vom 1. Jan. bis 31. Dezbr. 1908 1225 Spatzen (à 3 Pfg.) abgeliefert. Vom 1. Jan. 1909 ab werden 4 Pfg. für das Stück bezahlt. Es werden Prämien von 10, 8 und 5 Mk. für die erfolgreichsten Spatzenjäger ausgesetzt.

Sollte es sich nicht auch bei uns in Württemberg verlohnen, von seiten der Gemeinden Prämien für Spatzenabschuß auszusetzen? Natürlich nur da, wo sie in zu großer Zahl vorhanden sind und schädlich auftreten. Aber — wo im Land wird das nicht der Fall sein?

Mit der Wühlmaus, diesem ganz gefährlichen Obstbaumschädling wird nicht selten der Maulwurf verwechselt, d. h. die Verbrechen der Wühlmaus werden dem unschuldigen Maulwurf aufgehalst. Man merke sich: die Wühlmaus wühlt den ganzen Boden über ihren Gängen auf und wirft also eine förmliche Kette von kleineren und größeren Haufen auf. Es ist oft fabelhaft, wie die Wühlmaus nicht bloß die dünnen Faserwurzeln, sondern nicht selten Wurzeln von Fingers-, ja von Armsdicke glattweg abfrißt. Sie „schert" die Wurzeln einfach ab, weshalb sie auch „Schermaus" genannt wird. Auch sonst richtet dieser Schädling den größten Schaden an allen möglichen Kulturpflanzen an durch das Benagen und Abscheren der Pflanzenwurzeln. Namentlich hochgepflanzte Obstbäume in tiefen Lagen sind gefährdet, sofern sich die Wühlmaus bei längeren Regenzeiten in die trockenen Baumhügel zieht und dort ihr schädliches Handwerk treibt. Igel, Wiesel, Fuchs, Mäusebussard — sie sind alle unsere Freunde, sofern sie mit den Wühlmäusen fertig werden. Die sonstigen Kampfmittel gegen die Wühlmaus sind bekannt: Schießen, Ausräuchern, Ausschwemmen, Eingießen stinkender Stoffe, Giftweizen, Fallen. Gemeinsam muß auch hier vorgegangen werden. Sonst wird's nicht auf die Dauer helfen. Wer einmal so ein Wühlmausnest aufgrabt, wird sich wundern, welche Menge von Wurzeln, Früchten, Knollen da aufgespeichert liegt!

Wer Heuseile und Apfelblütenstecherfallen im vergangenen Oktober-November um die Baumstämme gebracht hat (man schützt die Heu- und Strohringe durch Überdeckung mit Papier), der entfernt im Februar-März die Heuseile und verbrennt sie, nachdem man die darinnen sich befindenden nützlichen Spinnen entlaufen ließ. Man sehe besonders bei dem Abnehmen die Rindenritzen nach, da sich manchmal bis 40 Käfer an diesen geschützten Stellen verbergen. Das Vernichten erfolgt durch Zerdrücken mit einer starken Messerspitze.

Zur Bekämpfung der Mistel schreibt Dr. Bruck im Flugblatt Nr. 32 der Biologischen Abteilung des Reichsgesundheitsamts: Zur nachdrücklichen Ausrottung der Mistel ist es notwendig, alle Äste, auf denen sich Misteln finden, weit unterhalb des Busches abzuschneiden, und zwar soweit, bis man an der Schnittstelle die von Holz und Rinde durch ihre grüne Färbung deutlich abstechenden Rindenwurzeln des Schmarotzers nicht mehr sieht. Das einfache Entfernen des Busches erweist sich als zwecklos, da die im Innern weit ausgebreiteten Rindenwurzeln durch Adventivknospen neue Büsche bilden können. Es empfiehlt sich, die Wundstellen mit Baumwachs zu verschließen oder mit Teer zu bestreichen. Findet sich der Schmarotzer an Stämmen, die man nicht gern opfern möchte, so sollte man wenigstens eine weitere Verbreitung durch Vernichtung der Büsche zu verhüten suchen. Insbesondere sollte dafür Sorge getragen werden, daß der Schmarotzer von solchen Laubbäumen entfernt wird, in deren Umgebung sich Obstbäume befinden.

Sonst noch: Abnehmen und Verbrennen aller dürren Äste: dadurch wird den Borken- und Rüsselkäfern das Handwerk gelegt.

Vernichten der Eier des Ringelspinners (ins siedende Wasser, wer sich vor dem Knällchen beim Verbrennen fürchtet).

Schließlich noch ein Wort für lebende Hecken um Obstgüter — im Interesse unserer Singvögel! Meist wählt man eine Umfriedigung von Obst- und Gemüsegärten durch Drahtzäune (auch Holzplanken oder Mauern), während grüne Hecken nur für größere Gärten vorgezogen werden. Solche Schutzhecken gestatten zwar nicht wie Holz- und Mauerwände eine Anpflanzung von Spalierobst, haben aber den Vorzug, daß sie einen schöneren Abschluß gewähren, billig sind und nützlichen Vögeln, besonders den Insekten-

vertilgern Rotkehlchen, Grasmücken u. a. willkommene Niststätten bieten. Aus diesem Grund sollte man überall, wo es ratsam erscheint, Hecken statt der Zäune und Mauern anlegen. Je mehr die Astlöcher in Feld und Flur und Wald, die Schlehen- und Dorngesträuche und damit willkommene Niststätten verschwinden, umsomehr muß man auf Ersatz bedacht sein. Zu solchen Nist- und Schutzhecken eignen sich Tannen (Rottannen) und zwar kräftige 3—4jährige Pflanzen von 50 bis 60 cm Höhe. Man pflanzt in zwei etwa 30 cm voneinander entfernte Reihen und in diese die einzelnen Pflanzen 40 cm voneinander, so daß auf 1 laufenden Meter der Doppelreihe 5 Pflanzen kommen. Die Pflanzen sind entweder im April oder im September zu pflanzen. Sind sie nach 1—2 Jahren im kräftigen Trieb, so werden die Gipfeltriebe stark zurückgeschnitten. Ein Fehler vieler Tannenhecken, daß sie zu schnell in die Höhe gezogen werden! Hierdurch wird die Bezweigung im untern Teil zu schwach und später oft teilweis kahl. Wird die Tannenhecke dagegen durch kräftigen Rückschnitt vor allem der oberen Teile schon in der Jugend langsam emporgezogen, läßt man vor allem den Durchmesser im unteren Teile der Hecke größer als im oberen sein, so daß die Hecke sich nach oben verjüngt, so wird die Hecke auch unten starke Zweige ausbilden und „hasendicht" werden. Eine gute Tannenhecke ist überall da zu empfehlen, wo mit Raum nicht gar zu sehr gespart werden muß. Weniger schön und nützlich sind Laubholzhecken. Am zweckmäßigsten noch Ligusterhecken, wovon man bei der Anlage 2—3jährige kräftige Pflanzen in zwei Reihen, die 30 cm voneinander entfernt sind, unter je 25—30 cm Abstand pflanzt, so daß auf den laufenden Meter der Doppelreihe ca. 7 Pflanzen zu rechnen sind. Zu vermeiden möglichst die Anlage von Weißdornhecken! Diese saugen noch mehr wie Ligusterhecken den Boden aus und schädigen benachbarte Pflanzungen. Man verfolgte von älteren Weißdornhecken ausgehende Wurzeln bis auf eine Ausdehnung von 5—8 m nach den Seiten hin. Tannenhecken ist dieser Nachteil weit weniger eigen. Weißdornhecken sind vor allem auch kaum so leicht „hasendicht" zu erziehen und, was das schlimmste ist, sie bilden sehr häufig für manche unserer ärgsten Obstbaumfeinde (Gespinstmotten, Ringelspinner, Borkenkäfer 2c.) willkommene Nist- und Brutstätten. Und das sollen unsere Hecken ja nicht sein! Wohl aber Nist- und Brutstätten für die grimmigen Feinde dieser Schädlinge, für unsere Singvögel! Jetzt in Wintersnot sie füttern, aber auch an Nistgelegenheiten für sie denken, vielleicht gerade an so eine hübsche Hecke als Umfriedigung des Baumguts!

V. Brief- und Fragekasten.

Die **Anfrage** im Dezemberheft (S. 186), ob Obstbäume im September verpflanzt werden können, möchte ich dahin beantworten, daß solches wohl für den Notfall geht. Aber wo man es vermeiden kann, soll man es vermeiden. Zu Ausstellungszwecken oder bei dringendem Abräumen von Grundstücken war man schon genötigt, Bäume im September zu graben, und bei vorsichtiger Behandlung (Entblättern vor dem Ausgraben, sofortiges Verpflanzen oder Einschlagen und fortwährendes Feuchthalten, Verpflanzen wenn irgend möglich mit Erdballen) leiden dieselben keinen Schaden. In Betracht kommen in erster Linie Obstarten und Bodenverhältnisse. Birnen schließen früher ab wie Äpfel, daher leichter zu verpflanzen. In warmen Lagen und speziell leichten Sandböden ist der allgemeine Abschluß der Triebe aller Obstgattungen ein viel früherer als in Lehmböden, ein Verpflanzen daher im September aus Sandböden weniger riskiert als aus Lehmböden. Ferner fällt am meisten ins Gewicht, daß im September fast durchweg der Boden in der Tiefe noch so trocken ist, daß ein Graben der Bäume ohne starke Beschädigung der Wurzeln fast gar nicht möglich ist; die feinen Faserwurzeln werden fast alle abgerissen oder beschädigt und darin erblicke ich den Hauptnachteil einer zu frühen Verpflanzung.

Reutlingen. Alb. Gminder.

Frage. Dürfte ich um Auskunft bitten, welches Karbolineum das für Bäume beste ist. Es werden so viele Arten empfohlen — oder soll im Winter auch mit Bordelaise gespritzt werden? Welche Vorzüge hat denn Karbolineum vor der Bordelaise?

„Mulchen" tue ich seit vielen Jahren, ich

Obsthandel des deutschen Zollgebiets im Jahre 1908.

Warengattung Länder	Nov.	Jan./Nov. 1908	Jan./Nov. 1907
	dz = 100 kg		
Aepfel.			
Einfuhr	510491	1725414	1766236
Zollfrei, tarifmäßig	490882	1505410	1570493
„ (Bedarf f. dtsch. Schiffe)	—	449	530
„ (Rückwaren)	—	1	—
„ (aus bad. Zollausschl.)	1	2	13
Verz. z. roh 2 M. T. 10 %	4	106364	37 005
„ „ „ 3,20 „ „ „	14 685	67 205	114481
„ „ „ 5,— „ „ „	4 596	45 307	43 096
„ „ 10 M.	323	676	618
Belgien	52 021	159820	101407
Frankreich	18 017	39 874	38 623
Italien	627	61 965	672707
Niederlande	51 650	202693	172560
Österreich-Ungarn	238055	594639	421332
Schweiz	144750	609815	244772
Serbien	—	3	34 804
Ver. St. v. Amerika	3 038	35 340	60 741
Ausfuhr	4 543	17 616	11 686
Dänemark	1 500	4 052	2 795
Österreich-Ungarn	1 253	4 890	2 761
Birnen, Quitten.			
Einfuhr	7 259	234647	430521
Zollfrei, tarifmäßig	4 834	117335	309293
„ (Bedarf f. dtsch. Schiffe)	—	—	1
Verz. z. roh 2 M. T. 10 %	149	52 579	59 796
„ „ „ 3,20 „ „ „	1 304	35 442	26 099
„ „ „ 5,— „ „ „	972	29 291	35 332
Belgien	550	60 147	69 686
Frankreich	1 493	6 903	41 671
Italien	405	36 035	34 572
Niederlande	985	31 533	79 836
Österreich-Ungarn	2 491	86 306	188692
Schweiz	1 221	12 037	14 171
Ausfuhr	1 585	13 393	27 444
Dänemark	184	2 098	4 114
Großbritannien	22	708	8 125
Österreich-Ungarn	48	1 281	5 210
Schweden	918	5 967	5 149
Aprikosen, Pfirsiche.			
Einfuhr	35	49 054	66 676
Zollfrei, tarifmäßig	2	23 541	36 356
Verz. z. roh 2 M. T. 15 %	33	25 513	30 319
„ „ 8 M.	—	—	1
Frankreich	16	15 565	36 857
Italien	—	19 319	23 155
Österreich-Ungarn	3	12 628	5 317
Ausfuhr	57	676	937
Österreich-Ungarn	—	180	472
Schweiz	57	209	151
Zwetschen.			
Einfuhr	10 714	220868	35 466
Zollfrei, tarifmäßig	10 566	199566	16 620
„ (Bedarf f. dtsch. Schiffe)	—	1	—
Verz. z. roh 2 M. T. 1 %	148	21 301	18 846
Österreich-Ungarn	10 604	208055	22 126
Serbien	100	7 153	8 606
Ausfuhr	186	28 128	35 105
Großbritannien	—	15 668	15 592
Schweiz	91	5 222	12 196
Mirabellen, Reineclauden usw., Mispeln			
Einfuhr	171	61 472	50 118
Zollfrei, tarifmäßig	88	548	772
Verz. z. roh 2 M. T. 3 %	83	60 924	49 346
Frankreich	31	18 809	11 069
Italien	1	11 638	16 471
Niederlande	99	6 547	12 113
Österreich-Ungarn	40	23 402	8 758
Ausfuhr	421	6 785	8 423
Großbritannien	366	4 449	6 042
Schweiz	1	730	760
Kirschen, Weichseln.			
Einfuhr	1	71 352	63 391
Zollfrei, tarifmäßig	—	367	281
„ (aus bad. Zollausschl.)	—	1	27
Verz. z. roh 1 M. T. 6 %	1	70 983	63 083
„ „ „ 6 „ „	—	1	—
Frankreich	1	10 355	11 624
Italien	—	36 853	35 727
Niederlande	—	17 348	10 833
Ausfuhr	—	13 865	21 239
Großbritannien	—	1 980	10 875
Schweiz	—	3 800	3 533
Erdbeeren.			
Einfuhr	2	26 466	22 096
Zollfrei, tarifmäßig	—	9	14
Verzollt zu 10 M.	2	26 457	22 082
Frankreich	—	4 409	4 205
Niederlande	2	21 241	16 971
Ausfuhr	1	487	441
Dänemark	—	137	180
Schweiz	—	292	209
Him-, Johannis-, Stachel-, Heidel-, Preiselbeeren usw.			
Einfuhr	3 658	193916	141603
Zollfrei, tarifmäßig	3 658	193911	141584
Verz. z. roh 5 M. T. 8 %	—	5	19
Italien	1 159	1 964	4 516
Niederlande	12	21 207	21 250
Österreich-Ungarn	413	50 673	53 874
Rußland in Europa	207	5 165	8 530
Finnland	884	6 970	5 558
Schweden	824	104016	46 834
Ausfuhr	8	24 598	30 266
Großbritannien	—	15 959	23 142
Schweiz	1	7 121	5 486

lasse die Schmiere aber im Spätherbst untergraben. Dr. H.

Antwort an die Schriftleitung erbeten.

Frage. Es sollen an einer Amtskorporationsstraße Bäume, Birnhochstämme, gepflanzt werden. Wieviel beträgt der gesetzliche Abstand vom Baum bis an die angrenzenden Grundstücke? Ich ersuche Sie gütigst um Mitteilung, ob auch da die gesetzlichen Bestimmungen zutreffen.

W., OA. Eßl. D. H.

Antwort. Von sehr geschätzter und kompetenter Seite erhielten wir folgende Auskunft: Nach Art. 233 Abs. 5 des Württ. Ausführungsgesetzes zum Bürgerl. Gesetzbuch sind Bäume, welche polizeilicher Vorschrift zufolge in regelmäßiger Anordnung längs der Straßen auf den angrenzenden Grundstücken gepflanzt werden, von der Einhaltung eines Abstandes gegenüber dem Nachbar befreit. Eine Vorschrift im Sinn dieser Bestimmung für das ganze Land besteht nicht. Wenn für den in Frage stehenden Ort oder Oberamtsbezirk keine orts- oder bezirkspolizeiliche Vorschrift aufgestellt ist, so muß mit der Baumpflanzung entlang der Amtskörperschaftsstraße von der Nachbargrenze der gesetzliche bezw. ortsstatutarische Abstand eingehalten werden. Für Birnhochstämme beträgt der gesetzliche Abstand 3,5 m. Hg.

Frage. Ich habe in meinem Garten zwei größere Exemplare Prunus padus, Traubenkirsche stehen. Kann man auf Prunus padus fruchtbringende Prunusarten wie Weichseln oder Kirschen pfropfen?

W. Oberförster E.

Antworten an die Schriftleitung erbeten.

Obstzüchter! Gedenket in den Wintermonaten der Vögel, unserer treuen Bundesgenossen im Kampf gegen das Ungeziefer, und lasset sie nicht hungern!

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar. Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, oder an den Sekretär des Vereins, **G. Schaal**, Eßlingerstr. 15 I, Stuttgart, zu richten.

An die Vereinsmitglieder.

Mit dem 1. Januar ist der Vereinsbeitrag von 5 Mk. (beziehungsweise für Baumwärter und Volksschulen 3 Mk.) für das Jahr 1909 zur Zahlung verfallen. Die verehrlichen Mitglieder würden wesentlich zur Vereinfachung des umfangreichen Einzugsgeschäfts beitragen, wenn sie den Vereinsbeitrag möglichst bald an unsern Kassier, Herrn Karl Stähle, Stadtkassier in Stuttgart, und nur an diesen, einsenden würden. Die Auswärtigen werden hiebei noch besonders darauf hingewiesen, daß eine Posteinzahlung von 5 Mk. nur 10 Pf. kostet, während die Vereinskasse, um den vollen Beitrag zu erhalten, 5 Mk. 20 Pf. nachnehmen müßte und ihr außerdem noch 13 Pf. Porto für jede Nachnahme erwachsen würden.

Bei denjenigen auswärtigen Mitgliedern, die am 3. Febr. 1909 noch nicht bezahlt haben, wird angenommen, daß sie die Erhebung des Beitrags durch Postnachnahme wünschen.

In Stuttgart, sowie an denjenigen Orten, an welchen die Beiträge bisher besonders eingezogen wurden, wird dies auch diesmal wieder geschehen.

Die Adresse des Vereinskassiers bitten wir, um Verwechslungen vorzubeugen, genau zu beachten.

Der Ausschuß des Württembergischen Obstbauvereins.

Anzeigen.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 I, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 1/2 9—12 Uhr vorm. und 1 1/2—4 Uhr nachmittags.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.

In gänzlich neuer Bearbeitung erscheint gegenwärtig:

130000 Artikel

Meyers Kleines

6000 Seiten

Konversations-Lexikon

Siebente Auflage

520 Tafeln

6 Halblederbände zu je 12 Mark

110 Karten

Leipzig und Wien

Bibliographisches Institut

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13

Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.

W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardsvl.

J. Schweizer, Baumschule, Spargelkultur

Ulm-Söflingen.

Empfehle in schöner Qualität in nur guten Sorten

Apfel- und Birnhochstämme * Apfel- und Birnhalbstämme

Ulmer Riesenspargelpflanzen

schöne starke Pflanzen per 100 Stück 3 und 4 Mark, geneigter Abnahme. [15

Baumwachs, kaltfl.

sehr geschmeidig, hochf. Qual.
1 kg Mk. 1.50, 2½ kg-Dose Mk. 3.25.
Bonn-Poppelsdorf. Emil Böringer.

Nistkästen für sämtliche **Höhlenbrüter** in anerkannt bester Ware liefert billigst [53
J. Weiss, Böblingen (Württ.).
Preisliste gratis und franko.

Versende solange Vorrat:

Amerikan. **Frühpfirsichbäumchen,** sehr großfrüchtig und edel, schon im Juli reifend, 10 Stück Mk. 8.50, 4 Stück Postpaket Mk. 3.50. [33

Ferner **zu Buschobst-Anlagen passend:**
1 jährige Veredlungen in Birn auf Quitte (meist Diels Butterbirn und Pastorenbirn)
1 jährige Veredlungen in Apfel auf Doucin, 100 Stück Mk. 35.—, 10 Stück Mk. 4.—.

NB. Die vereinfachte Zwergbaumzucht (Buschobstbau) findet auch bei uns immer mehr Eingang, so hat z. B. vorigen Herbst ein junger Landwirt 200 Stück 1 jähr. Veredlungen von mir bezogen zur Zwischenpflanzung bei jungen Hochstämmen.

Außerdem empfehle **1 jähr. Apfel auf Wildling,** vorzüglich bewurzelt, in bald- u. reichtragenden Sorten, als Ontario, Lord Großvenor u. a., besonders passend zur Anpflanzung in ger. Weinbergslagen, 100 St. Mk. 35.—, 10 St. Mk. 4.—.

Karl Hild, Baumzüchter, Backnang.

Ia. kaltflüssiges

Baumwachs

langjährig bewährte Marke
per Kilo 1 Mk. 20 Pf.
Wiederverkäufer hohen Rabatt. [19
Carl Grünzweig, Esslingen a. N.

Holder-Spritzen

Weltruf besitzen [11

Verlangen Sie den neuen 72 seitigen, reichillustrierten Haupt-Katalog über **Reben-, Pflanzen- u. Obstbaumspritzen.**
Hochinteressant
viele Neuheiten
Bei Bezug auf diese Zeitung Gratiszusendung durch

Gebrüder Holder
Maschinenfabrik
Metzingen i. Württ.
Nr. 133.

Obstbäume- Specialitäten.

Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

Emanuel Otto, Nürtingen a. N.

Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Gebrüder Ulmer
Baumschulen
Weilheim-Teck Wtbg.

empfehlen alle Arten Obst- & Ziergehölze, Ziersträucher & Waldpflanzen.

Preisverzeichniss gratis & franco. [14

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", *M.* 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", *M.* 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", *M.* 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** **Torstr. 13**

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

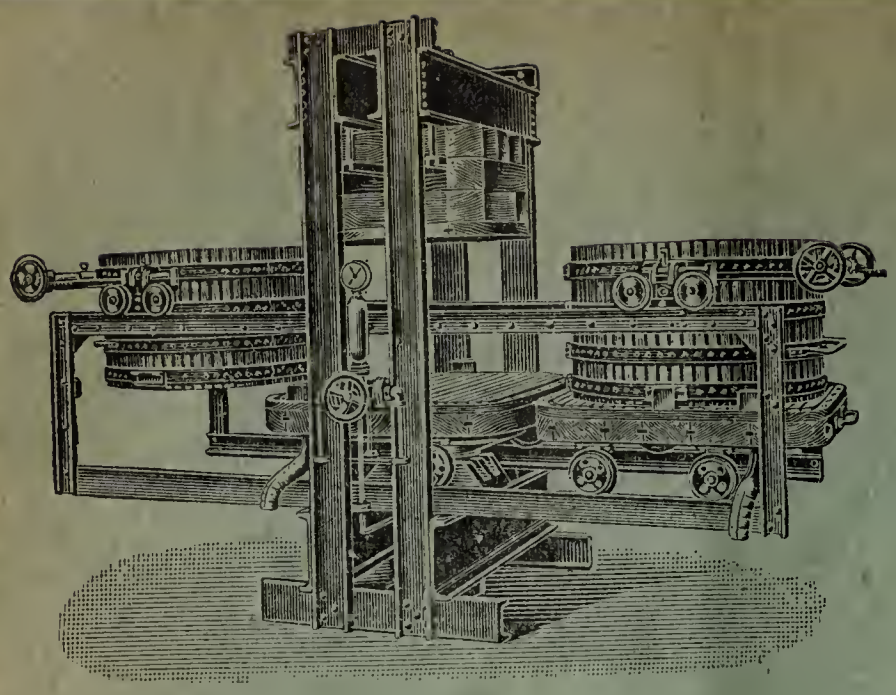
Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4
Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

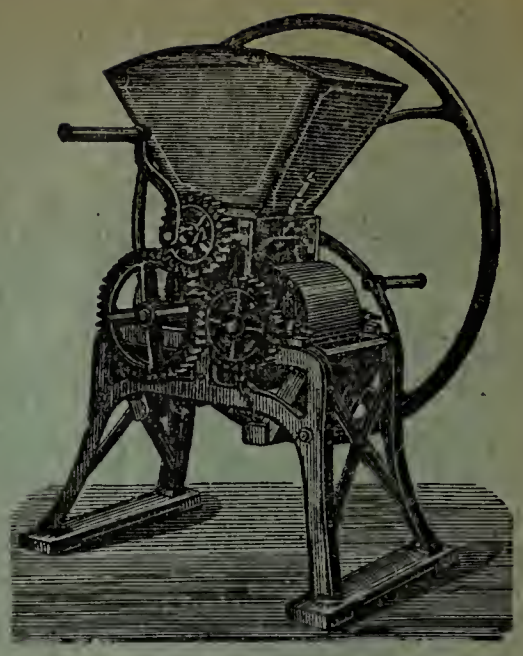
Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

3000 Stück Apfel- und Birnhochstämme, I. Qualität,
2000 Stück Halbhochstämme und Pyramiden, I. Qualität,
1000 Stück Palmetten, senkrechte und wagrechte Kordon, in den besten Sorten unter Garantie der Echtheit,
5000 Stück Himbeeren, Stachel- und Johannisbeeren, beste Sorten.
10000 Stück Erdbeeren, großfrüchtige, und **Monatserdbeeren** in bewährten alten und guten neuen Sorten empfiehlt [35

Dietterlein'sche Baumschule, Reutlingen.

Preisverzeichnisse gratis und franko.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

Obst-, Wein- und Beerenpressen

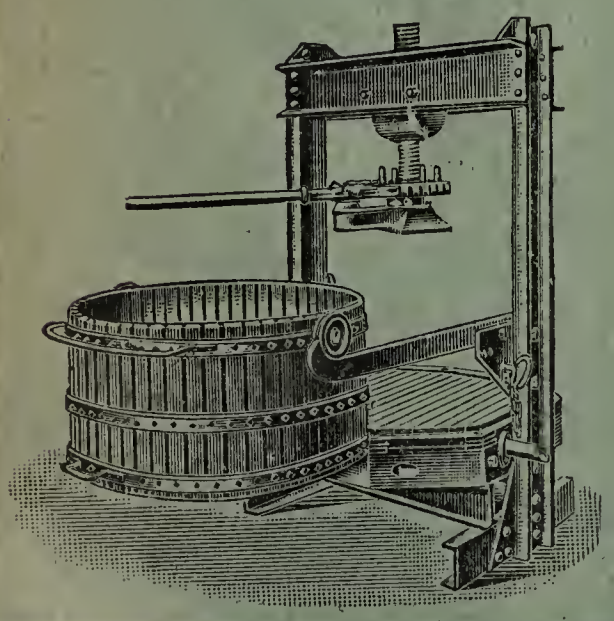
D.R.-Patent No. 113834.

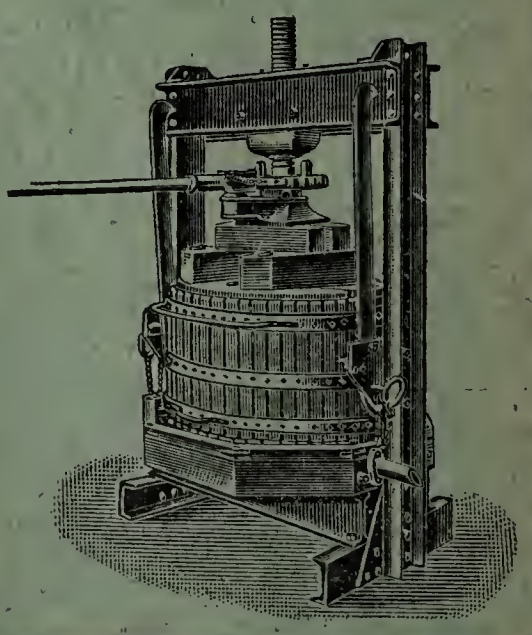
Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.

Telephon No. 3.





Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

XXIX. Jahrgang. № 3. März 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von
Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: I. Praktischer Obstbau: Schwäbische Hausspaliere. Verwertung des Tafelobstes. — II. Vereins-Angelegenheiten: Die Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins am 2. Febr. 1909. — III. Monats-Kalender: März. — IV. Schädlings-Kalender: März. — V. Brief- und Fragekasten. — Ausschreiben. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Ueber 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Empfehle in Ia. Qualität in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume,** 1jähr. Veredl. in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Preisliste gratis!

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße empfiehlt

Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51

2–3jähr. Apfelbuschbäume auf Doucin

in den ertragreichsten Sorten, als: [12

Cellini, Charlamowsky, Deans Codlin, Ernst Bosch, Fiesers Erstling, Freiherr von Berlepsch, Goldparmäne, Grahams Kgl. Jubiläumsapfel, Großherzog Friedr. v. Baden, Hawthorndenapfel, Kaiser Wilhelm, Lord Großvenor, Lord Suffield, Mauks Codlin, Minister von Hammerstein, Peasgods Goldrenette, Schöner von Boskoop, Transparentapfel von Croncels, Weißer Klarapfel, Aderslebener Calvill, Stachel- u. Johannisbeerhochst., großfrücht. Sorten, empfiehlt billigst

Karl Mauk, Baumschulen, Heilbronn a. N.

Amlishagen b. Gerabronn. [33

Obstbäume

in sehr schöner Qualität und in den **bewährtesten Sorten.** — Hochstämme, Halbhochstämme, Spaliere, Pyramiden, Kordon- u. Buschform — **Alleebäume,** als **Ahorn, Ulmen, Akazien, Kastanien** u. **kanadische Pappeln, Ziersträucher, Rosenbäumchen,** in nur vorzügl. Sorten, **Beerenobststräucher, Johannis- u. Stachelbeerbäumchen, Waldpflanzen** 2c. empfiehlt zu billigen Preisen. Kataloge stehen gratis und franko zu Diensten. **E. Roll,** Baumschulenbesitzer.

J. Koppenhöfer,

Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand

Neuenstein (Württ.)

empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:

Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen,** hoch- und niederstämmig, und **Beerenobst,** prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [52

Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

Alb. Gminder,

Baumschulen und Landschaftsgärtnerei

REUTLINGEN [48

empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel- und Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Ulmen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien u. Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden u. Alpinen** 2c.

Katalog gratis und franko.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

№ 3. Stuttgart, März. **1909.**

I. Praktischer Obstbau.

Schwäbische Hausspaliere.

„Wie heimelt doch den Wanderer solch ein baumbewachsenes oder rebenumkränztes Haus an, wenn er in eine fremde Ortschaft hineintritt! Wie vorteilhaft hebt es sich von kahlen Nachbarhäusern ab und wie deutlich klingt es aus ihm heraus, daß sein Besitzer zu den stillen und guten Leuten gehören mag, die im Getriebe der Welt und im Streite des Tages sich warme Freude an dem Wachsen, Blühen und Gedeihen dieser Spender köstlichen Obstes und würziger Trauben bewahrt haben!" So schreibt der pomologische Altmeister Goethe in seiner eben erschienenen Schrift: „Die Spalierzucht", der wir unsere vier Abbildungen, die auf eigenen Aufnahmen des verehrten Verfassers beruhen, entnommen haben. *) Und es freut uns Schwaben, daß er auf seiner pomologischen Rundfahrt neben preußischen, badischen, bayerischen, elsässischen, luxemburgischen Spalieren auch solche auf unserem württembergischen Boden gefunden hat, die er der Erwähnung und Wiedergabe würdig

Abb. 1. Spalier des Danziger Kantapfels im Hof des Klosters Beuron (Hohenzollern), 640 m hoch gelegen.

*) Die Hausspalierzucht, Anleitung zur Erziehung von Obst- und Rebspalieren an Häuserwänden, von Rud. Goethe, Kgl. Landes-Ökonomierat. Preis broschiert Mk. 1 80, geb. Mk. 2.80. Verlag von Rud. Bechtold u. Co., Wiesbaden.

erachtete. Reizvoll liest sich diese „Wandobstbaufahrt“ und lehrreich sind die Fragen und Antworten, die sich an das Geschaute knüpfen. Welche Vorteile solche „Hauswandbäume“ (diese Verdeutschung von Wandspalier ist vortrefflich!) bieten, welche Hauswände brauchbar für diesen Zweck sind, was man über die Gestelle, über Boden, Düngung, Entwässerung wissen muß, das alles ist hier kurz und gut zusammengestellt.

Das Büchlein ist für alle die geschrieben, welche ein eigenes Heim besitzen, oder wenigstens ein Haus dauernd bewohnen, möge es nun frei oder in einer Ortschaft, im Gebirge oder in der Niederung, im Süden oder Norden unseres Vaterlandes gelegen sein: es muß nur warme Wände besitzen, an die man etwas pflanzen kann. Spaliere stehen der Villa ebensogut an, als sie das bescheidene Bauernhaus schmücken. Das Werkchen soll die gegen die Hausspalierzucht herrschenden Vorurteile beseitigen und Lust und Liebe zu diesem Zweige der Obstzucht erwecken. Und zwar bei jedermann. Hier gibt's keinen Standesunterschied! Sowohl Beamte als Angestellte, Landwirte, Gewerbetreibende, Arbeiter, sie alle, auch Mann und Frau, können diesen schönen Zweig der Obstzucht betreiben, ja er ist sogar an öffentlichen Gebäuden, wie Rathäusern, Bahnhöfen, Kasernen, Spitälern, Schulen, Stiftungen und Fabriken sehr wohl durchführbar. Ganz besonders seien die Schulen auf dieses von einer Autorität auf dem Gebiete der Obstzucht verfaßte Werkchen aufmerksam gemacht. Jedem ist die Bekleidung der Hauswände mit Obstbäumen möglich gemacht, dem, der sich auf ein formgerechtes Spalier versteht, wie nicht minder dem, der das formlose vorzieht (Abb. 3); dem, der Äpfel oder Birnen wählt, wie dem, der Weintrauben vorzieht (Abb. 4).

Abb. 2. Spalier von: Holzfarbiger Butterbirn, Andenken an den Kongreß, Italienische Zwetsche, am Amtsgericht Saulgau, 400 m hoch gelegen.

Wer unser „Württ. Obstbuch“ besitzt (S. 29 bis 44) und sich nun noch die Goethe'sche Schrift um ein Billiges erwirbt, der ist mit Ratschlägen in Wort und Bild vortrefflich ausgestattet und es hängt nur von ihm ab, ob die ihm zur Verfügung stehenden Wände einen ebenso hübschen Anblick bieten und — Notabene! ebenso reichen und unerwarteten Obst- und Geldertrag abwerfen werden, wie dies der Fall ist bei den in dem Buch hier abgebildeten „Wandbäumen“, unter denen die schwäbischen keineswegs die geringsten sind.

Verwertung des Tafelobstes.

Am 25. November v. J. sah ich zufällig in einem Stuttgarter Delikateßladen ein Dutzend Tafeläpfel (Weißer Winterkalvill) französischer Herkunft, hübsch in einer Schachtel mit Watte und Seidenpapier verpackt. Alle 12 Äpfel zusammen mit der Schachtel kosteten genau so viel, wie ich im Oktober für 6 Zentner gutes Mostobst erhalten hatte, nämlich 18 Mk. Nach Adam Riese kostete also ein Stück dieser Prachtäpfel eine Mark und 50 Pfennig. Und dieser Preis wird angelegt. Sonst hätte unser Stuttgarter Geschäftsmann sich diese kostbaren Artikel nicht auf Lager genommen. Es gibt aber auch billigeres Tafelobst, wie wir uns bei einem kürzlichen Besuch in Norddeutschland in jedem besseren Obst- und Delikateßgeschäft überzeugen konnten. Dort kosteten z. B. im Ladenverkauf: das Pfund Tiroler Edelrote 60 Pfg., sonstige große Sorten 50 Pfg. und beste Gravensteiner 35 Pfg. das Pfund. Feinste Tafelbirnen wurden zu 70 Pfg. verkauft und seitens der Händler sehr begehrt. Nur in einem Fall konnte ich ersehen, daß von den großen Mengen Tafelobst etwas von Süddeutschland stammte; es war in Leipzig, wo die Firma Leopold Hees aus Friedrichshafen am Bodensee Koch- und Tafelobst empfiehlt. Jedenfalls kommt vom Oberland seit Jahren Tafelobst regelmäßig nach Norddeutschland, weil in Oberschwaben der Versand infolge Überproduktion schon längere Zeit gut organisiert ist. Im übrigen mußte ich aber die Erfahrung machen, daß hauptsächlich ausländisches Obst, von Frankreich, Österreich und Nordamerika, als Tafel- und Kochobst in Norddeutschland auf den Markt kommt. Es wäre von größtem Vorteil, wenn wir Süddeutsche uns auf den Weg machen würden, unseren Obsterzeugnissen dort ebenfalls zu lohnenden Preisen Absatz bei guten Geschäftshäusern zu sichern. Der einzelne Obstproduzent kann sich die Unkosten einer Informationsreise allerdings nicht

Abb. 3. Formloses Birnspalier am alten Rathaus in Saulgau in unbelaubtem Zustand, welche die einfache Art der Erziehung erkennen läßt.

gestatten; es dürfte genügen, wenn wir durch Anfragen bei Speditionsfirmen gute Adressen von Obst- und Delikateßhandlungen in jeder größeren und mittleren norddeutschen Stadt erfahren könnten und diesen Firmen Mustersendungen mit Offerten machen würden. Tafelobst kann per Post bemustert werden; in einer 5 Kilo-Sendung können mehrere Sorten bemustert werden. Es ist selbstverständlich eine Hauptsache, die Nachlieferungen in bester Verpackung und vorzüglicher Güte auszuführen, damit die Kundschaft erhalten bleibt.

kleinem Raume aufbewahrt werden. Güterbesitzervereine können solche Schachteln in größerer Anzahl gemeinsam beziehen. Als Bezugsquelle ist uns von der letzten Obstausstellung in Stuttgart die Firma Wilhelm Schlüter in Waltersdorf bei Luckenwalde bekannt; außerdem liefern noch württembergische Firmen in Stuttgart (G. Lutz) und Ludwigsburg (Fr. Schiettinger) ebenfalls Versandkartons von Wellpappe. Ganz bestimmt dürfen wir annehmen, daß es bei zielbewußtem Vorgehen unserer württembergischen Obstzüchter möglich ist, unseren besten Sorten Tafelobst, welches mit

Abb. 4. Rebspalier (früher roter Malvasier) am Schulhaus in Mettingen bei Eßlingen.

Was die Verpackung anbetrifft, so müssen wir unter allen Umständen noch recht viel lernen, sonst nützen alle Anstrengungen rein gar nichts. Wir hatten Gelegenheit, in Berlin aus dem großen Werder'schen Obstgebiet eine Musterausstellung von versandfähigem Tafelobst zu besichtigen. Dieser Ausstellungsmarkt war in einer Halle nächst dem ständigen Kunstausstellungsgebäude untergebracht. Sämtliches Tafelobst war in 5 Kilo-Pappschachteln eingepackt. Diese Pappschachteln kosten pro Hundert nur 5 Mk., das Stück also nicht mehr wie 5 Pfg., macht per 2 Pfund also nur 1 Pfg. direkte Unkosten. In den Schachteln war das Obst zwischen weißen Papierschnitzeln eingelegt. Vor dem Gebrauch sind die Pappschachteln aus Wellkarton ganz flach zusammengelegt, können also bequem in

französischem und Tiroler Obst sicher erfolgreich konkurrieren kann, einen recht lohnenden Absatz zu Zeiten reichen Obstsegens zu verschaffen.

Es handelt sich nur darum, daß die Geschäftsverbindungen mit guten norddeutschen Firmen etwas kaufmännisch eingeleitet und gepflegt werden, dann finden wir bestimmt Absatz in unserem größeren Vaterland. Unser schönstes Obst hat keinen Wert, wenn wir es nicht richtig verpackt versenden können und unsere sicheren Abnehmer beizeiten haben. In der württembergischen Heimat konnten wir bis vor kurzem nicht mehr wie 6 Mk. für Tafelobst pro Zentner erzielen. Ist es da nicht vorteilhafter, wir suchen auswärts ein besser bezahltes Absatzgebiet, wo die Konkurrenz in Qualität und Verpackung wohl stark vorhanden ist, aber auch für leistungsfähige Obstzüchter

sehr viel höhere, lohnendere Preise zu erzielen sind.

Noch eins möchte ich ganz nebenbei bemerken, wie wir es machen müßten, um den norddeutschen Hausfrauen durch Vermittlung angesehener Handlungsfirmen unser württembergisches Obst anzubieten. Wäre es nicht möglich, daß jetzt seitens der Zentralstelle für Landwirtschaft einer oder mehrere Delegierte aus den Kreisen des Obstbauvereins nach Norddeutschland auf Informationsreisen gesandt würden? Die Ausgaben würden sich gewiß lohnen, wenn wir erfahren, was man dort für bestes Tafelobst in den verschiedenen Städten je zur Zeit anzulegen gewillt ist. Württemberg könnte seinen Absatz an Tafelobst sicher vermehren und bessere Preise wie seither erzielen. Was zurzeit die schlauen Japaner können, denen ich vielfach diesen Herbst in vielen Städten Norddeutschlands begegnete, und die genau wissen, warum sie trotz der riesigen Entfernung von Ostasien sich bei uns aufhalten, das können wir ebenfalls in kleinerem Maßstab gerade so gut und mit viel geringeren Unkosten machen, nämlich Absatzgebiete suchen. Vor 1870 ist das auch in ausgedehntem Maße offiziell von Württemberg aus geschehen; nichts hindert uns heute, auf handelspolitischem Wege mindestens innerhalb Deutschlands neue Pfade zu finden, um einem großen Zweig unserer heimatlichen Produktion, dem Obstban, bessere Lebensbedingungen zu schaffen. Diese Zeilen sind von einem Geschäftsmann geschrieben, welcher nur nebenbei Obstbaumanlagen unterhält und kein Fachmann der Pomologie ist. Möge immerhin einiger Nutzen aus diesen geschäftlichen Anregungen entstehen, zur Unterstützung und Förderung des württembergischen Obstbaues und seiner Erzeugnisse!

Feuerbach-Stuttgart.

Karl Model, Fabrikbesitzer.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Die Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins am 2. Februar 1909.

I. Vormittagsversammlung.

Am Dienstag den 2. Februar ds. Js., vormittags 9½ Uhr, begann im Großen Saale des Bürgermuseums in Stuttgart, die diesjährige Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus mit folgender, im Dezemberheft v. J. veröffentlichter

Tagesordnung:

1. Zeitgemäße Verbesserung der Obstausstellungsprogramme. Referent: Hofgärtner Hering.
2. Unser Tafelobsthandel und dessen notwendige Verbesserung. Referenten: Vereinsvorstand J. Fischer und Vereinssekretär Schaal.
3. Entwurf eines Dienstvertrages für Gemeindebaumwärter. Referent: Vereinssekretär Schaal.
4. Bericht der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung Stuttgart.
5. Anträge und Wahl des Orts für den nächsten Obstbautag.
6. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Vor Eintritt in die Tagesordnung gedachte der stellvertretende Vorstand Stadtpfleger Warth-Stuttgart des zur Erholung in Tunis abwesenden Vereinsvorstandes Gemeinderat Fischer-Stuttgart und ein telegraphischer Gruß übermittelte demselben die besten Wünsche der heutigen Versammlung. Hierauf begrüßte der Leiter die nach und nach den ganzen Saal füllende Versammlung, darunter als Vertreter der Staatsregierung Ministerialrat Sting und Regierungsrat Gauger, ferner zu aller Freude Staatsrat Freiherr v. Ow, der, wenn auch nicht mehr im Staatsdienst, dem Verein allezeit treu bleiben zu wollen verhieß. Durch Aufruf wurde die Anwesenheit folgender Vertrauensmänner resp. Stellvertreter der 12 Gaue festgestellt: 1. Koppenhöfer-Neuenstein, 2. Eith-Gmünd, 3. Nißler-Heidenheim, 4. Grotz-Heilbronn, 5. Hartmann-Ludwigsburg, 6. Aldinger-Feuerbach, 7. Otto-Nürtingen, 8. Lucas-Reutlingen, 9. Filser-Balingen, 10. Weiß-Ottenhausen, 11. Sommer-Beizkofen, 12. Ruchte-Schloß Zeil.

Nach Erledigung einiger weiterer Förmlichkeiten wurde in die Tagesordnung eingetreten und als erster ergriff das Wort:

1.

Hofgärtner Hering-Stuttgart:

Zeitgemäße Verbesserung der Obstausstellungsprogramme.

Unsere Obstausstellungen, die sich von Anfang an seitens der einsichtigeren Mitglieder stets einer sehr regen Beteiligung erfreuen durften, haben in ihren Programmen steten Wechsel und Änderungen erfahren müssen. Insbesondere zeigte sich außer zweckentsprechender Erweiterung in den einzelnen Aufgaben das ständige Bestreben, die Sortenzahl zu vermindern. Sehr bald wurde es den leitenden Kreisen unseres Vereins klar, daß wir mit dem Fortschleppen der vielen und oft minderwertigen Sorten, die sich im Lande befinden, zu denen alljährlich noch immer neue treten, nicht in wünschenswerter Weise vorwärts kommen. Namentlich fällt uns ein erfolgreicher Wettbewerb mit dem Ausland schwer, das seinen Obstbau von Anfang an in praktischere, mehr für den Handel passende Bahnen gelenkt hat (denken wir an Tirol und Amerika!), sofern hier die Sortenzahl den Handelsbedingungen zweckentsprechend angepaßt und beschränkt wurde. Und doch liegen bei uns im allgemeinen die Verhältnisse für den Obstbau sehr günstig und unser Obst ist anerkanntermaßen von vorzüglicher Qualität! Wir sind deshalb noch weiter genötigt, unsere Sortimente, soweit sie im Handel eine Rolle spielen können und sollen, auf die für diesen Zweck vorteilhaftesten Sorten zu reduzieren. Hierzu aber geben uns die größeren Kreis- und Bezirksausstellungen die beste Gelegenheit. Werden diese doch von den ersten und erfolgreichsten Obstzüchtern beschickt und von sonstigen Obstbaufreunden und dem Obst konsumierenden Publikum zahlreich besucht und besichtigt. Hier sollte man demnach durch entsprechende Aufgaben dem eigentlichen Obstzüchter Gelegenheit geben, seine besten Produkte in zweckentsprechender Weise auszustellen und auf Grund seiner Erfahrungen die Fragen über die besten Sorten für den Großobstbau zu lösen. Ich höre hier im Geiste den Einwurf: „Ja, das ist nichts für unseren klein parzellierten Grundbesitz!“ Die Einwendung ist nicht stichhaltig. Wenn in einer Gegend bestimmte gute Sorten in größeren Mengen zu haben sind, so zieht sich, sobald dies bekannt ist, erfahrungsgemäß der Handel dorthin. Denken wir an den Kirschenbau im Remstal, und die Frühzwetschen im Bühlertal! und das sind doch viel vergänglichere Produkte als z. B. unsere guten Tafeläpfelsorten! —

Die sonstigen Ziele und Zwecke unserer Obstausstellungen näher auseinanderzusetzen, kann ich mir in diesem Kreis von Sachverständigen wohl ersparen, um gleich direkt der Erledigung der gestellten Aufgabe näher zu kommen. —

Dank den Bestrebungen unserer Vereinsleitung und derjenigen verschiedener zielbewußter Bezirksobstbauvereine ist fast überall eine erhebliche Verminderung der übergroßen Sortenzahl festzustellen. Dieses Bestreben macht sich auch seit Jahren bei den meisten Bestellungen auf Edelreiser sehr bemerkbar. So anerkennenswert nun diese bis jetzt erreichte Sortenverminderung ist, so sind wir damit in den einzelnen Bezirken noch lange nicht so weit, wie es wünschenswert wäre! Noch immer sollten die Bezirkssortimente mehr beschränkt werden. Hoffen wir, daß wir auf diesem Wege nach Ausarbeitung der Fragebögen (die im September vorigen Jahrs verschickt wurden und jetzt vollständig vorliegen) und nochmaliger Sichtung der Bezirkssortimente einen erheblichen Schritt nach vorwärts gelangen!

Wenn wir nun die Programme der größeren Obstausstellungen, die seit 1881 vom W.-O.-V. veranstaltet wurden, ansehen, so finden wir von der ersten Ausstellung an immer das Bestreben nach Sortenverminderung, während 1881 die Sortenzahl unbeschränkt war und von einzelnen Landw. Bez.-Vereinen 200 Sorten Äpfel und über 80 Sorten Birnen ausgestellt wurden; damals galt eben noch der Grundsatz: je mehr Sorten der Aussteller brachte, um so sicherer konnte er auf erste Preise rechnen. Aber schon die Ausstellung 1889, die anläßlich des Kongresses des D.-P.-V. in Stuttgart stattfand, brachte eine kleine Besserung. Waren doch als Höchstzahl 60 Apfel- und Birnsorten vom Hochstamm und ebensoviele Sorten von Zwergbäumen zugelassen. Daß auch diese Anzahl noch viel zu groß war, hat eben jene Ausstellung zur Genüge bewiesen. Auf der Landesobstausstellung 1893 in Stuttgart wurden nur 20 Sorten Äpfel und 15 Sorten Birnen als Höchstzahl verlangt. Ebenso auf der Kreisobstausstellung in Ulm 1898. Vielfach wurde diese wesentliche Reduzierung für zu stark gehalten. Daß aber auch bei dieser Beschränkung eine sehr große Anzahl verschiedener Sorten ausgestellt wurde, zeigte die Zusammenstellung der 1893 ausgestellten Sortimente zur Genüge. Auch unsere Jubiläumsausstellung 1906, die noch in aller Gedächtnis ist, wies eine ähnliche Beschränkung in der Sortenzahl auf. Es war indes zum Troste für Sortenliebhaber eine Konkurrenz eingerichtet für Sorten von verschiedener Reifezeit, wo der Sortenzahl weiter Spielraum gegeben war; konnte dabei doch ein Aussteller 56 Sorten Tafeläpfel und ebensoviele Birnen ausstellen!

Für den eigentlichen Erwerbsobstbau war erstmals 1898 in Ulm und in noch weiterem

Rahmen 1906 dem Handelsobst und den Obstverkaufsmustern ein größerer Platz eingeräumt. Auch Musterpackungen waren auf der letzten großen Ausstellung vorhanden. Der Erfolg für die Aussteller war, soweit solche bessere und dauerhafte Sorten und keine vergängliche Herbstsorten anboten, ein sehr guter. Auf die Abteilungen in Handelsobst und Musterpackungen bei den großen internationalen Obstausstellungen in Düsseldorf und Mannheim, sowie auf der bayer. Landesobstausstellung im letzten Jahre in Nürnberg sei bei dieser Gelegenheit noch besonders aufmerksam gemacht. Es darf hier betont werden, daß diese für den Obsthandel und Obstverkauf wichtigsten Abteilungen in auffallend steigendem Maße beschickt wurden. Auch bei uns fanden im letzten Jahre einige größere Bezirksobstausstellungen statt, bei welchen teilweise die Aufgabe auf „Handelsobst" gestellt und erfüllt war. Ich führe hier besonders die Ausstellung des Bezirks-Obstbauvereins Wangen im Allgäu an, bei welcher eine Anzahl der bedeutenderen Obstzüchter des Bezirks Tafelobst in Musterpackungen in bedeutenden Quantitäten und schöner Sortierung ausgestellt hatten. Wie ich nachträglich von dem dortigen sehr rührigen Vereinsschriftführer erfahren habe, war der Erfolg für die Aussteller vortrefflich; es wurde alles, was angeboten war, zu anständigen Preisen abgesetzt und neue Absatzquellen besonders auch außerhalb Württembergs wurden erschlossen.

In unserer Vereinsleitung ist man nun dahin einig, daß bei Gelegenheit künftiger größerer Kreis- oder Bezirksausstellungen, welche in obstreicheren Gegenden stattfinden, dem Handelsobst nach sortierten Verkaufsmustern, sowie den Obstmusterpackungen der erste Platz eingeräumt werden muß, ebenso müssen die besten Preise hierfür zur Verfügung gestellt werden. Seitens des W.-O.-V. werden Preise und Medaillen nur noch für diese Abteilungen bewilligt werden. Steht doch hinter diesen Leistungen die ganze zum Verkauf bereite Produktion des betreffenden Kreises oder Bezirks und ist damit ein sicheres Bild über dessen Leistungsfähigkeit im praktischen, gewinnbringenden Obstbau gegeben! Es muß eine solch größere Ausstellung in allererster Linie ein Zeichen der Produktionsfähigkeit des betreffenden Landesteils sein; es sollen dort in der Hauptsache diejenigen Produzenten dominieren, hinter denen tatsächlich eine größere Produktion steht.

Der Besucher muß ein richtiges Bild vom Obstbau des betreffenden Kreises oder Bezirks gewinnen und besonders auch die Produktionsmöglichkeit übersehen können, um eventuell im großen beziehen zu können. Und ebenso muß auf diesem Weg der kleinere Konsument seine Bezugsquellen finden können.

Erst in zweiter Linie kommen die Aussteller der Bezirkssortimente und die Obstliebhaber mit ihren Sortimenten entsprechend dem vorliegenden Programmentwurf.

Ich möchte nun unter dem Hinweis auf den im Einverständnis mit dem Ausschuß ausgearbeiteten, Ihnen vorliegenden Programmentwurf für Kreis- und größere Bezirksausstellungen bemerken, daß dieser uns die für die jetzigen Zeitverhältnisse nötigen Grundlagen gibt, nach welchen ein allseitig befriedigendes zeitgemäßes Musterprogramm festgestellt werden könnte. Dasselbe heute ganz festzusetzen, wird wohl aus Mangel an Zeit nicht angehen. Ich möchte eventuell die Bestellung einer Kommission aus der Mitte der Versammlung beantragen, welche den Ihnen vorliegenden Programmentwurf noch verbessert und ganz druckfähig macht. Dieses Musterprogramm soll dann, außer der Bekanntgabe in der Vereinszeitschrift, jedem Verein, welcher eine größere Ausstellung unternehmen will, auf Wunsch zugestellt werden, ebenso das kleinere Programm für Lokal- und Ortsobstausstellungen. Es sie hier ausdrücklich betont, daß seitens des W.-O.-V. auf Ersuchen nur Preise und Preisrichter für solch größere Ausstellungen zugesagt werden, wenn die betreffende Ausstellung sich in der Hauptsache nach diesem Musterprogramm richtet.

Bei derartigen größeren Ausstellungen wäre die Berufung einer entsprechend größeren Anzahl von Preisrichtern sehr zweckmäßig, damit diese stets an einem Tage ihre Arbeit erledigen können.

Bei Vergebung der Preise des W.-O.-V. wird den Preisrichtern noch besonders nahe gelegt, auch den Stand der Baumanlagen des zu Prämiierenden zu besichtigen. Im Zweifelsfalle ist dem Aussteller, welcher sich die beste Baumpflege angelegen sein läßt, der Vorzug zu geben.

Was nun die kleineren Orts- oder Lokalausstellungen betrifft, so könnte für solche unser seitheriges Programm noch maßgebend sein. Es ist aber unter allen Umständen streng zu fordern, daß nur selbstgezogenes Obst ausgestellt wird. Auch ist darauf zu achten, daß die Anzahl der geforderten Früchte nicht weniger als 5 beträgt. Ferner sollte jeder Aussteller mindestens einen Baum von jeder ausgestellten Sorte besitzen.

Es sollen bei solchen kleineren Ausstellungen die Obstzüchter und Liebhaber erst für diese Arbeit erzogen werden, damit sie sich später auch an größeren Obstausstellungen mit Erfolg beteiligen können. — —

Der Redner erntete mit seinen klaren, überzeugenden Ausführungen warmen Beifall. Der Gedanke, den Entwurf einer Kommission zur

Durchberatung zu übergeben, fiel auf fruchtbaren Boden. Die Kommission wurde bestellt und setzt sich zusammen aus: Aldinger-Feuerbach, Hartmann-Ludwigsburg, Lucas-Reutlingen und dem Referenten.

Zwischen hinein kam zur Besprechung die Frage der

Vertretung des Obstbauvereins in der Landwirtschaftskammer.

Der Vorsitzende verlas ein Schreiben von Ökonomierat Lucas-Reutlingen, worin namens der Vereinigung württ. Baumschulbesitzer die Notwendigkeit einer angemessenenen Vertretung des Obstbaues in der kommenden Landwirtschaftskammer betont wurde. Aus der kurzen Debatte, an der sich unter anderem Landtagsabgeordneter Sommer und Ministerialrat Sting beteiligten, ergab sich, daß die gegenwärtige Situation überhaupt noch keine Klarheit bietet und daß man das Weitere zunächst abwarten müsse.

2.

Unser Tafelobsthandel und dessen notwendige Verbesserung.

Referent: Vereinssekretär Schaal.

Es ist für mich schwierig, Ihnen bestimmte Vorschläge zur Verbesserung des Tafelobsthandels zu machen, weil ich den hiesigen Handel bisher nur aus der Ferne beobachten konnte. Ich kann Ihnen nur mit meinen, in langjähriger Praxis in anderen deutschen Gebieten erworbenen Erfahrungen dienen. Ich muß deshalb zu der Quelle zurückgreifen, die mir während meines Hierseins zu Gebote stand, der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung. Leider sind bei dieser Stelle eine ganze Anzahl eingeforderter Berichte über Verkauf und erzielte Preise, ebenso seitens der Käufer über Deckung des Bedarfs ausgeblieben, trotzdem eine Aufforderung hierzu mit eingelegter Freikarte ergangen war. Selbst eine zweite Aufforderung blieb oft erfolglos. Es beweist dies, daß eine Anzahl derjenigen, die sich der Vermittlungsgelegenheit bedient haben, wenig Pflichtgefühl und absolut kein Allgemeininteresse besitzt. Eine Vermittlungsstelle wird zu dem Zweck ins Leben gerufen, Konsumenten und Produzenten einander näher zu bringen. Sie baut sich von kleinen Anfängen allmählich weiter aus auf Grund der eingegangenen Berichte. Bleiben diese aber aus, so ist der Ausbau erschwert, wenn nicht unmöglich Es läge also im beiderseitigen Interesse, wenn die Berichte, die nur einige Minuten Zeit kosten, regelmäßig eingingen.

Ich habe die vorhandenen Berichte gesondert, sie in verschiedene Gruppen eingeteilt und folgendes gefunden:

Eine Anzahl Dankschreiben, oft sehr herzlich gehalten, ein Beweis dafür, daß viele Verbindungen durch die Vermittlungsstelle zustande gekommen sind, ebensowohl auch dafür, daß es unter denen, die sich der Vermittlungsstelle bedienen, noch eine ganze Anzahl solcher gibt, die sich ihrer Pflicht bewußt sind.

Eine weitere Gruppe Berichterstatter konnte verkaufen, aber die Preise, die geboten wurden, waren ihnen zu niedrig. Das kann man ohne weiteres mitfühlen, denn zu Preisen von 5 und 6 Mark kann man kein Tafelobst abgeben.

Die dritte Gruppe hat aus Mißtrauen gegen auswärtige Besteller nicht verkaufen wollen. Das ist nun sehr schwer zu verstehen. Innerhalb Württembergs sind die Preise so niedrig geblieben, daß sich kaum die Verpackung rentiert hat, und außerhalb sind drei- und vierfache Preise bezahlt worden; das müßte doch mit Gewalt zur Ausfuhr anregen. Es zeugt von wenig kaufmännischem Geist, wenn man vor Anknüpfung ausgedehnterer, vielleicht dauernder Geschäftsverbindung zurückschreckt, aus Angst, man könnte um einen Posten betrogen werden. Wenn die Industrie so ängstlich gewesen wäre, so hätte sie sich nicht die Welt erobert. Als Abnehmer kommt in erster Linie die Privatkundschaft in Betracht. Ein Bürger, ein Beamter, der, nicht im Besitz eines eigenen Gartens, sich einige Zentner Äpfel bestellt, geht nicht mit der Absicht um, den Lieferanten um sein Geld zu prellen. Er wird stets gerne bezahlen, wenn die Ware schön ist und wohlbehalten eintrifft. Ist dies nicht der Fall, so wird er sich allerdings wehren, zu bezahlen und das mit vollem Recht. Schlecht angeliefertes Tafelobst, was im Keller lagern und nach und nach verbraucht werden soll, ist geschenkt zu teuer. Der Absender mag in diesem Fall ruhig die Schuld auf sich nehmen. Es scheint überhaupt, daß die bekundete Angst ihren Grund in dem eigenen schlechten Gewissen hatte. Der Züchter hatte entweder nichts Gutes, oder er verpackte schlecht und hatte in dieser Beziehung schon unliebsame Erfahrungen hinter sich.

Weiter kommt als Abnehmer der Händler in Betracht, der aber ebenfalls nicht im geringsten zu fürchten ist. Ich verstehe hier unter Händlern diejenigen, welche vom Produzenten kaufen und ihre Ware an den Konsumenten abgeben. Diese Leute sind viel zu gut kaufmännisch geschult, als daß sie sich in einer Gegend, wo schönes Obst preiswert zu haben ist, durch Nichtbezahlung unmöglich machen sollten. Wir brauchen den Händler unbedingt, einesteils um dem kleineren Be-

sitzer die Mühe des Verpackens, Sortierens und des Absatzes abzunehmen, andererseits um die vielen zerstreuten Posten der einzelnen Sorten zu sammeln und verkaufsfähige Mengen auf den Markt werfen zu können. Der Tiroler Händler mag uns als Beispiel dienen. Er kauft oder pachtet die Ernte im voraus auf mehrere Jahre, erntet, sortiert und verpackt selbst und beherrscht auf diese Weise den gesamten Obsthandel mit einer Ware, welche, weil sie gut behandelt ist, überall Anklang findet. In Amerika liegt der Obsthandel fast ausschließlich in der Hand des Händlers. Gegen Übergriffe können sich die Züchter immer durch Bildung von Genossenschaften schützen. Der Händler kennt und fürchtet sie, sucht sie auch oft zu hintertreiben, schließlich geht er aber mit den Preisen doch wieder auf annehmbare Höhe, so daß eine Verbindung mit ihm aussichtsvoller ist, als der genossenschaftliche Verkauf, dem so sehr oft die kaufmännische Leitung fehlt. Es ist nur eine Kategorie „Händler" (sie nennen sich wenigstens so) zu fürchten, das sind die Zwischenträger, die vom Produzenten kaufen und an Händler weiterverkaufen. Der reelle Großhändler hat mit diesen Leuten nichts zu tun, er hat seine eigenen Agenten, die in seinem Lohne stehen; diese arbeiten im Auftrag eines kapitalkräftigen Kaufmannes. Der Zwischenträger dagegen ist meist mittellos, er ist nur im Herbst, während der Hauptkampagne Obsthändler, die übrige Zeit etwas anderes, oder auch gar nichts. Kapital steht ihm nicht zur Verfügung, eine gerichtliche Klage ist in den meisten Fällen zwecklos. Dieser Zwischenträger bedient sich jedoch selten einer Obstvermittlungsstelle, er kommt gewöhnlich selbst und bietet den denkbar niedersten Preis. Es sind einzelne Fälle berichtet worden, daß solche Leute sich Obst in größeren Mengen schicken ließen; dasselbe an der Bahn verweigerten und die Bahn mußte das Obst versteigern lassen und der Ansteigerer war niemand anders als der Zwischenträger selbst. Damit war er im Besitz von spottbilligem Obst, womit er dem reellen Händler wirksame Konkurrenz machen konnte. Der eigentliche Händlerstand stößt diese zweifelhaften Existenzen schon im eigenen Interesse aus, wo er nur irgend kann. Eine Meldung bei der Zentralvermittlungsstelle, die hier sofort vervielfältigt an alle Vertrauensmänner des W.-O.-V. weitergegeben wird, legt solchen Leuten das Handwerk sehr bald und bewahrt andere vor Schaden.

Unter den eingelaufenen Berichten findet sich auch eine Anzahl, bei denen von verspäteten Lieferungen und Annahmeverweigerung die Rede ist. In den meisten Fällen sind die laut gewordenen Klagen, noch mehr aber die Annahmeverweigerung unberechtigt. Der Obstzüchter nimmt die einlaufenden Bestellungen auf Winterobst entgegen und bedient die Abnehmer der Reihe nach, wie ihm dies sein Geschäftsbetrieb erlaubt. Es ist ein unbilliges Verlangen, wenn jemand heute Obst bestellt und dasselbe in ein paar Tagen schon unbedingt haben will. Der Obstzüchter muß mit der Witterung rechnen. Wenn Sturm, Frost 2c. in Aussicht sind, so muß er zuerst seine Ernte in Sicherheit bringen, ehe er ans Verpacken denken kann. Eine kurze Lagerung ist für den Ausfall der Ware besonders wichtig, weil sich während derselben einzelne, bei der Ernte nicht sichtbare Schäden bemerkbar machen. Der Züchter ist andererseits aber verpflichtet, sofort nach Einlauf der Bestellung dem Abnehmer die Lieferung „zu geeigneter Versandzeit") zu bestätigen. Unterläßt er dies, so zeugt das von wenig kaufmännischem Geist. Ist die Bestätigung aber in Händen des Auftraggebers, so soll dieser auch die Zeit abwarten, zu der es dem Züchter nach Einbringung seiner Ernte möglich ist, zu liefern. Die Annahmeverweigerung sollte so viel wie möglich vermieden werden. Ein Rücktransport des Obstes macht dieses in vielen Fällen wertlos. Eine gegenseitige Verständigung führt in diesem Fall am ehesten zu einem annehmbaren Vergleich.

Ein großer Teil der Schuld bei berichteten „schlechten Lieferungen" wird der Bahnbeförderung in die Schuhe geschoben. Es wäre ja wünschenswert, daß die Behandlung auf der Bahn für Obst eine vorsichtigere wäre, wir könnten große Beträge für Packmaterial ersparen. Aber augenblicklich besteht eine besondere Vorschrift in dieser Beziehung nicht, und nach meinen Erkundigungen bei dem hiesigen Bahn-Auskunftsbureau braucht der Schaffner sogar aufgeklebte Plakate: „nicht stürzen", „Vorsicht frisches Obst", gar nicht zu beachten. In vielen Fällen achtet das Bahnpersonal ja wohl etwas darauf, aber eine Verpflichtung liegt nicht vor. Nur wo für die Bahnverwaltung größere Werte in Betracht kommen, wie z. B. bei den rheinischen Obstzügen, bei den Bühler-, Freinsheimer- und anderen ständigen großen Abfuhren, ist eine bessere Behandlung gebräuchlich. Deshalb ist der Absender verpflichtet, so zu verpacken, daß die Packung jede Bahnbehandlung aushält.

Die schlechte Lieferung ist aber nicht nur auf ungenügende Verpackung zurückzuführen, sondern auch auf schlechte Ernte und Sortierung. Die beste Verpackung ist wertlos, wenn nicht zuvor gut sortiert wurde; das Sortieren ist wertlos, wenn die Früchte schlecht geerntet sind. Auch darin, was man erntet, soll man seine Auswahl gut treffen.

Kanada-Renetten voll Fusikladium sind, wenn die Sorte auch noch so vorzüglich ist, keine Handelsware. Sie lohnen das Pflücken nicht, der Käufer ist damit betrogen, weil sie im Keller nachfaulen. Dagegen sind Bohnäpfel, die gesund, gut ausgebildet und ohne Pilzflecken sind, ganz vorzügliche Handelsware. Württemberg hat ja vor anderen Ländern, welche die Mostbereitung nicht kennen, den großen Vorteil voraus, daß es die geringen Früchte zu jeder Zeit gut verwerten kann. Deshalb sollte man hier auch nur wirkliches Tafelobst auspflücken und sich damit einen dauernden Abnehmerkreis sichern. Andere Länder müssen aber jährlich damit rechnen, ihre ausgelesenen Früchte noch als Koch- und Marktobst zu verwerten, müssen daher bei der Sortenwahl ungleich vorsichtiger zu Werk gehen, um möglichst wenig von diesem Ausfallobst zu bekommen. Je bessere Verwertung für das geringe vorhanden ist, desto schöner kann man das in den Handel kommende Tafelobst auswählen.

Ich kann hier nicht alle Einzelheiten einer richtigen Ernte, Sortierung und Verpackung behandeln und will daher nur die Hauptpunkte, die zu beachten sind, streifen. Bei der Ernte arbeite man nur mit ausgepolsterten Pflückkörben und lasse den Pflückkorb von billigen Arbeitskräften, Frauen und Kindern, in größere Körbe mit Zwischen- und Seitenlagen von Holzwolle entleeren. Wenn voll, wird der Korb womöglich mit geflochtenem Deckel und einem durch die Griffe gesteckten Stab verschlossen und so nach dem Lagerraum geschafft. Der feste Schluß ist notwendig, damit das Obst nicht rollen kann. Einlegen in den Korb, ohne Zwischenlagen von Holzwolle, vermindert die Qualität ganz beträchtlich, auch wenn Boden und Seitenwände ausgepolstert sind. Nach 8—14tägiger Lagerung werden die eingelaufenen Aufträge hergenommen und das Gewünschte aus dem Vorrat aussortiert. Peinlichste Gewissenhaftigkeit hierbei garantiert dauernde Kundschaft, schlechte Arbeit verbittert Züchter und Abnehmer gegeneinander. Beim Verpacken merke man sich als ersten Grundsatz, daß die Früchte, ohne einander gegenseitig zu berühren, so fest liegen müssen, daß kein Stoß sie aus ihrer Lage bringen kann. Die Packung muß oben überstehen, so daß beim Auflegen des Deckels noch ein kräftiger Druck ausgeübt werden muß.

So verpackt kommt die Lieferung stets gut an. Man hat die Gewißheit, den Abnehmer gut bedient zu haben, und braucht ihn nicht durch das Wort „Nachnahme" von vornherein mißtrauisch zu machen. Gute Lieferungen werden von der Privatkundschaft immer, nachdem sich der Empfänger von der guten Ankunft der Ware überzeugt hat, gerne bezahlt. Mir persönlich war das Wort „Nachnahme" unbekannt und ich bin während eines 18jährigen Betriebes niemals um eine Forderung gekommen. Gerade bei der im Obsthandel noch allgemein herrschenden Unsicherheit soll man dem Abnehmer Gelegenheit geben, sich das, was er bezahlen muß, erst anzusehen. Es wird sonst mancher von einer Bestellung abgeschreckt, wenn ihm Nachnahme vorgeschrieben wird, und er kauft dort, wo er die Ware erst sehen kann.

Ich habe Ihnen bisher ausgeführt, wie es gemacht werden soll und muß, um den Tafelobsthandel in die Höhe zu bringen. Die Medaille hat aber leider auch eine Kehrseite. Einen Zentner Obst vorschriftsmäßig zu verpacken, kostet etwa 3 Mk., (Kiste, Holzwolle, die Arbeit des Sortierens und Packens 2c.). Billigerweise kann man also bei einem Zentnerpreis für Tafelobst, wie er im vergangenen Herbst hier bezahlt wurde, keine vorschriftsmäßige Verpackung verlangen. Um einen schwunghaften Tafelobsthandel in die Wege zu leiten, ist aber diese Verpackung unbedingt notwendig. Es muß demnach in der jetzigen Übergangszeit nach einem Weg gesucht werden, um doch auf die Kosten zu kommen. Opfer müssen gebracht werden, das ist außer allem Zweifel, jedenfalls so lange, bis der Handel auf festen Füßen steht. Wir müssen höhere Preise zu erreichen suchen. Dieselben Früchte, die hier zu 5 und 8 Mk. verkauft wurden, kosteten in anderen Gegenden zur gleichen Zeit 20 und 25 Mk. per Zentner, nur mit dem Unterschied, daß dort tadellos verpackt, gut sortiert, und hier schlecht geliefert wurde. Die wenigen, die höhere Preise berichtet hatten, haben von vornherein ihren Früchten eine bessere Behandlung angedeihen lassen. Es wird Sie interessieren, einen Vergleich mit anderwärts, insbesondere in meinem früheren Wirkungskreis, notierten Preisen zu ziehen. Dort wurden Goldparmänen mit 15 bis 25 Mk., Landsberger und Baumanns mit 20 bis 25 Mk., Boskoop mit 20—35 Mk., Blenheim mit 25 Mk. Croncels mit 18—25 Mk., Ananas mit 30—40 Mk., Gute Luise mit 15—30 Mk., Gellerts mit 25—35 Mk., Pastoren mit 18 bis 20 Mk. bezahlt. Ich habe mich von der Vorzüglichkeit des hiesigen Obstes oft genug überzeugen können. An der Ware liegt es jedenfalls nicht, sondern an der Aufmachung. Wenn auch hier die Preise nie so hoch kommen werden, weil das Angebot doch stets bedeutend und die Konkurrenz der geringen Ware zu groß ist, und wenn ich auch zugeben will, daß in manchen Gegenden die Preise auf eine Höhe geschraubt sind, die der ausländischen Konkurrenz Tür und Tor öffnet, so ist es andererseits unbedingt notwendig, daß unsere Preise wenigstens eine annehmbare Höhe

erreichen müssen. Das Geheimnis, höhere Preise zu erzielen, liegt in der guten Lieferung. Bringen wir die Opfer, die notwendig sind, um gut sortiertes und verpacktes Obst bei geringen Preisen zu liefern, für eine kurze Zeit, der spätere dauernde Gewinn wird die Verluste reichlich aufwiegen. Wenn wir die Verpackung, die bis jetzt dem Empfänger verblieb und vom Absender meist nicht verrechnet wurde, zurückgehen lassen, so haben wir einen bedeutenden Mehrerlös für unser Obst. Die deutsche Normalpackung ist jedenfalls die beste und billigste für den auswärtigen Versand. Sie ist im Vergleich mit allen in Deutschland gebräuchlichen Verpackungen als die beste befunden worden. Sie belastet den Zentner Obst allerdings mit 3 Mk.; aber sie braucht vorläufig nur dorthin verwendet zu werden, wo ein Rücktransport nicht mehr angängig ist. Das ist nach Norden über die Mainlinie, nach Westen, Osten und Süden über die deutsche Grenze; und dort sind überall höhere Preise zu erwarten. Im Nahverkehr dagegen halte ich das Zurückschicken der Emballage für vorteilhafter, weil dann die 3 Mk. per Zentner, welche sonst für Verpackung aufgebracht werden müssen, wegfallen. Dazu ist allerdings die deutsche Normalkiste nicht genügend dauerhaft, sie verträgt kaum einen einmaligen Rücktransport. Ich habe das meiste Obst im Nahverkehr in Körben zu 50 Pfund Inhalt oder in stärkeren Kisten versandt. Diese gingen viele Jahre hin und her, der geringe Verlust an Holzwolle und Abnutzung fällt gar nicht ins Gewicht, ebensowenig das Mehrgewicht der Kiste. Man berechnet die Emballage auf der Nota innerhalb Falz mit der Bemerkung: „unberechnet, wenn innerhalb 14 Tagen frei zurückgeschickt". Kommt sie wohlbehalten zurück, dann bleibt der Betrag unberechnet, wenn nicht, dann wird der Betrag dafür ausgeworfen. Fertig geschriebener Frachtbrief und Anhängeetiketten für den Rücktransport erleichtern dem Käufer das Zurücksenden sehr. Man wird ja einen Teil Holzwolle einbüßen, auch auf eine geringe Abnützung der Kisten und Körbe ist zu rechnen; aber demgegenüber steht der Vorteil, der Verlegenheit enthoben zu sein, entweder die 3 Mk. für nicht zurückgehende Verpackung selbst zu leiden, oder sie dem Käufer aufhalsen zu müssen.

Ich erlaube mir kein Urteil darüber, welchen Weg Sie gehen sollen, bis ich den hiesigen Handel aus eigener Anschauung kenne. Sie mögen aus meinen Ausführungen dasjenige entnehmen, was Ihnen für die Verhältnisse des einzelnen passend dünkt. Jedenfalls aber müssen Sie den Abnehmer durch tadellose Lieferung zu der Überzeugung heranziehen, daß 1 Zentner gut behandeltes Obst, das sich im Keller hält, mehr wert ist, als 3 Zentner schlecht behandeltes. Damit erhalten Sie den ersten Anspruch auf gute Preise.

Ich möchte meine Ausführungen nicht schließen, ohne den Herrn Vertrauensmännern, Oberamts-Baumwarten und Baumwärtern die Pflicht nahezulegen, jederzeit in reger Verbindung mit der Zentralvermittlungsstelle zu bleiben, rechtzeitig über die zu erhoffenden Obstmengen Bericht zu erstatten, ihre Erfahrungen, die sie im Obsthandel draußen, insbesondere auch mit den Händlern machen, hierher bekannt zu geben. Nur dann ist der Ausbau einer Vermittlungsstelle gesichert, nur dann wird sie erkennen können, welche größeren Maßnahmen zur Förderung des Obsthandels zu ergreifen sind, um denselben auf die ihm gebührende Höhe zu bringen. — —

An die mit großem Beifall aufgenommenen Ausführungen schloß sich ein lebhafter Meinungsaustausch an (Aldinger, Lucas, Herz, Hartmann, Koppenhöfer, Hering, Schelle usw.), der im allgemeinen die Zustimmung der Versammlung zu den vorgetragenen Grundsätzen und Vorschlägen ergab. Über gute Erfolge berichtete Schellhammer-Tettnang: der dortige Bezirksverein hat im vorigen Jahr rund 400 Eisenbahnwagen Obst, darunter 100 Wagen Tafelobst ausgeführt. Leider habe die württemb. Bahnverwaltung eine Verbilligung der Frachtsätze auf Grund eines Gutachtens des Württ. Obstbauvereins abgelehnt, so daß der ganze Transport über die in dieser Beziehung zugänglichere badische Staatsbahn geleitet worden sei, was für die württemb. Staatsbahn einen Ausfall von rund 12000 Mk. ausgemacht habe. Das erwähnte Gutachten wurde von Hofgärtner Hering nach dem Protokoll (S. 157) verlesen. Es lautet: Eingabe des Bezirksvereins Wangen an die Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft um Beihilfe für Herabsetzung des Tarifs für Frischobst beim Bahnversand seitens der K. W. Staatseisenbahnen betreffend: „Unsere Eingabe vom Jahr 1897 um einen temporären Ausnahmetarif für württembergisches Obst ist unter der Begründung, daß laut Verträgen auch dem fremdländischen Obst dieser Vorzugstarif eingeräumt werden müsse, seitens der Generaldirektion seinerzeit abgelehnt worden (lt. Bekanntgabe im Aprilheft 1897). Der Ausschuß steht noch heute auf demselben Standpunkt und hält eine Frachtermäßigung für württ. Obst für wünschenswert, kann diese aber, wenn sie auch dem fremden Obst zugute kommen soll, nicht akzeptieren und will lieber die derzeitigen Zustände beibehalten." So das von Schellhammer-Tettnang erwähnte Gutachten. Es wäre nun vor allen Dingen durch Anfrage sowohl bei der württembergischen als

bei der badischen Bahnverwaltung der amtliche Sachverhalt festzustellen, bevor weitere Schlüsse gezogen werden. Gewiß, Frachtermäßigung für inländisches Obst — „ein Ziel, aufs innigste zu wünschen!“ Aber auch zugleich für ausländisches? — wir erinnern nur an das Eine, daß in den letzten Jahren die französische Regierung ganz speziell Stuttgart als Hauptabsatzplatz für das französische Mostobst ins Auge gefaßt und entsprechende Schritte eingeleitet hat! Ganz zu schweigen von der Schweiz 2c.! Das ausländische Obst drückt den Preis des inländischen und der einheimische Produzent hat den Schaden! Wie und warum bei Tettnang ein Ausnahmefall wie der geschilderte stattfinden konnte, wird durch nähere Erhebung festgestellt werden können. Ein Einzelfall kann — seine gesetzliche Möglichkeit überhaupt vorausgesetzt — glücken. Verallgemeinert müßte das Inland notleiden, das Ausland profitieren. Dies war auch die Anschauung der Versammlung, der der Vorsitzende Ausdruck gab. Der Vorsitzende schloß im Sinn des Referats die Mahnung zu besserer Obstsortierung und Verpackung daran und betonte die Notwendigkeit der frühzeitigen und ausgiebigen Berichterstattung über Erntemengen und Verkaufserfahrungen an die Zentralvermittlungsstelle.

3.

Entwurf eines Dienstvertrags für Gemeindebaumwärter.

Auf Vorschlag des Vorsitzenden wurde der vorliegende Entwurf dem „Verein württembergischer Baumwarte“ zur Durchberatung und Berichterstattung übergeben, so daß sich weiterer Bericht an dieser Stelle erübrigt. Die endgültige Fassung wird zu geeigneter Zeit in dieser Zeitschrift veröffentlicht werden.

4.

Bericht der Zentralvermittlungsstelle.

Derselbe wurde gedruckt unter die Anwesenden verteilt und gab zu einer kurzen Debatte Veranlassung: ob nicht wieder Obstmärkte einzurichten seien. Die Stimmung der Versammlung ging offensichtlich nach Nein.

5.

Nächster Obstbautag.

Derselbe findet im Schwarzwaldkreis statt, und zwar in Calw oder Tübingen. Nähere Beschlußfassung bleibt dem Ausschuß vorbehalten.

6.

Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Oberamtsbaumwart Heindel-Neresheim beklagt in einem Schreiben das Abhauen schöner Obstbäume und deren Ersatz durch Laubbäume seitens der Straßenverwaltung. Der Ausschuß wird über diese Mitteilung nähere Erkundigungen einziehen. — Inzwischen hat die Kgl. Straßenbauinspektion Ellwangen mit Schreiben vom 18. Februar 1909 energischen Protest erhoben und wird im Interesse der objektiven Wahrheit gegen diese den Tatsachen nicht entsprechende Angabe vorgehen. Wir bemerken, daß die Kgl. Straßenbauinspektion Ellwangen Mitglied unseres Vereins ist und durchaus nicht im Ruf der Obstbaufeindschaft steht. Wir werden das Ergebnis der Untersuchung im Obstbau veröffentlichen.

Der Obstbauverein Altshausen wünscht stärkere Krähenvertilgung und besseren Vogelschutz überhaupt. Man nimmt Kenntnis von dem Gutachten des Oberförsters Wetzel und wird die Sache weiter behandeln.

Mezger-Ungeheuerhof macht auf den Mißstand aufmerksam, daß ausländisches Obst betrügerischerweise in Stuttgart hauptsächlich auf dem Mostobstmarkt auf dem Wilhelmsplatz als inländisches bezeichnet verkauft worden sei. Es erhebt sich die Frage, wie dies gesetzlich zu kontrollieren sei. Zunächst scheint eine solche Kontrolle nicht ausführbar.

Gugeler-Wangen wünscht Kontrolle bei den Vereinsabstimmungen, damit sich ausschließlich Mitglieder daran beteiligen können. Der Vorsitzende stellt fest, daß sich noch nie Mißstände aus dem bisherigen Usus (fast stets Akklamationswahlen) ergeben hätten. —

Um 1 Uhr schloß der Vorsitzende die anregende Versammlung, an der etwa 200 Personen teilgenommen hatten.

Beim

Mittagessen

gedachte der Vorsitzende in dankbaren Worten des in der Ferne weilenden Vereinsvorstands Stadtrat Fischer-Stuttgart. Den telegraphischen Gruß nach Tunis haben wir schon erwähnt.

Um 1/2 3 Uhr begann die Generalversammlung.

Rühmend zu erwähnen ist noch, daß Baumschulbesitzer Karl Mauk-Heilbronn zu der Versammlung ein schönes Sortiment überwintertes Obst mitgebracht hatte, das dadurch interessant war, daß eine ganze Anzahl wertvoller Neuheiten dabei vertreten war. So von Äpfeln die beiden Uhlhorn'schen Züchtungen: Ernst Bosch und von Zuccalmaglios Renette, von Birnen: Comtesse de Paris, Jeanne d'Arc, Madame Baltet, Belle des Abrès, Präsident Drouard und andere. Sämtliche Früchte, auch die älteren Sorten, wie Gelber Bellefleur, Kaiser Wilhelm, Winter-Dechantsbirn, Esperens Bergamotte, in vorzüglich ausgebildeten und besonders schön gefärbten Exemplaren. Sie erregten die ungeteilte Bewunderung der zahlreichen Beschauer. (Schluß folgt.)

III. Monats-Kalender.

März.

Umpfropfen mit in der Gegend bewährten Sorten. Pflanzung von Obstbäumen und Beerensträuchern. Düngung mit Gülle und Asche. Schluß mit dem Beschneiden. — Im Gemüsegarten die ersten Aussaaten (Salat, Radieschen, Erbsen 2c.). Spargelbeet vorbereiten. Mistbeete anlegen und besäen. — Im Ziergarten den Rasen reinigen und düngen. Zierbäume und -sträucher pflanzen. Ebenso Rosen (aber gleich umlegen). Sommerflor ins Mistbeet säen.

IV. Schädlings-Kalender.

März.

Apfelblütenstecher abklopfen. Fusikladiumspritzung (Württemb. Obstbuch S. 146). Eierschwämme des Schwammspinners zerdrücken. Die Vögel ins Baumgut ziehen durch Nistkästen. Den Katzen den Garten verleiden durch — ja, wer sie schießen darf, schießt natürlich! Zum Schutz der Vögel, aber auch der Obstbäume, die die Katzen nicht selten übel zerkratzen, indem sie ihre Krallen daran schärfen: Umbinden der Stämme mit Schlehen-, Akazien- oder Stachelbeerzweigen. Auch Umbinden von Papier, das mit Raupenleim bestrichen ist, soll von Erfolg sein.

V. Brief- und Fragekasten.

Frage. Wie werden junge Obstbäume, Spaliere und Buschobstbäume am zweckmäßigsten gedüngt? Ist es ratsam, deren Baumscheibe den Winter hindurch mit Stallmist bedeckt zu halten?

R. am Bodensee, 22. Dez. 1908. S. G.

Antwort. Das Belegen der Baumscheiben im Herbst mit Stallmist ist die beste und zweckmäßigste Düngung der jüngeren Spalier- und Buschobstbäume. Diese Decke (am besten Kuhdünger) schützt vor zu tiefem Eindringen des Winterfrostes: durch die Winterfeuchtigkeit wird der Dünger langsam ausgelaugt und die Nahrung den Wurzeln zugeführt; und im Frühjahr und Sommer schützt dieselbe vor dem zu starken Austrocknen, der Boden bleibt locker und feucht unter derselben, was den Bäumen auf Zwergunterlage, die bekanntlich nur flach wurzeln, ganz besonders zuträglich ist. Hg.

Frage. Meine jungen Obstbäume, dreijährige Apfelpyramiden, sind letzten Spätherbst (September) innerhalb kurzer Zeit sehr stark von Blattläusen befallen worden. Jetzt zeigen sich an den Trieben sehr viele Eier, besonders an den Knospen. Ich bitte, mir Auskunft über gründliche Vertilgung der Eier während des Winters zu geben. Kann ich die Bekämpfung mit Karbolineum riskieren? Wieviel prozentig und welche Marke halten Sie für die wirksamste, ohne der jungen Rinde zu schaden? Da es sich um große Bestände handelt, können nur Mittel für Massenvertilgung in Betracht kommen.

Feuerbach. J. M.

Antwort. Die Vertilgung der Wintereier der Blattläuse kann sicher mit einer 10 prozentigen Karbolineumlösung (mit Wasser löslichem Karbolineum) durch Anstreichen oder gründliches Bespritzen geschehen. Diese Mischung von dem Avenarius-Baumspritzmittel schadet dem Baum nicht und zerstört die Eier. Sehr stark sind diese Eierablagen außen an den Knospen unterhalb der Ansatzstelle der jungen Triebe, wo mit dem Spritzen weniger gut beizukommen ist; es muß deshalb auf diese Stellen ein besonderes Augenmerk gerichtet werden. Hg.

Bund deutscher Baumschulenbesitzer.

Ausschreiben!

Es ist eine sowohl in Wort und Schrift, als auch durch das praktische Leben erhärtete Tatsache, daß die Ansichten über die Einrichtung und Unterhaltung des modernen Baumschulenbetriebes außerordentlich verschiedene, ja oftmals geradezu entgegengesetzte sind.

Die Literatur versagt in dieser Beziehung auch vollständig.

Dieser Zustand hat dazu geführt, daß in Unterschätzung der Ansprüche eines neuzeitlichen Baumschulunternehmens im Laufe der Jahre eine große Menge Baumschulen entstanden sind, welche bereits bei ihrer Gründung den Keim der Vergänglichkeit und Minderwertigkeit in sich trugen.

Der Bund deutscher Baumschulenbesitzer beabsichtigt nun, über diesen Gegenstand Material zu sammeln, welches in Form einer Denkschrift herausgegeben wird und nicht nur für Fachleute, sondern auch für die breiteste Öffentlichkeit bestimmt ist.

In dieser Denkschrift sollen Beispiele rentierender und nicht rentierender, großer und kleiner, allgemeiner und Spezial-Betriebe gegeben werden und es sollen alle diejenigen Maßnahmen gegeißelt werden, welche als nicht lebensfähig und irrationell angesehen werden müssen. Es soll andererseits aber auch gezeigt werden, mit welchen Schwierigkeiten technischer, wirtschaftlicher und sozialer Natur der an und für sich lebensfähige, neuzeitliche Baumschulenbetrieb zu rechnen hat.

Zu dieser Denkschrift gehört natürlich die Verwendung von Beiträgen aus dem Süden und dem Norden, aus Ost und West, damit den verschiedenartigen deutschen Verhältnissen in vollem Umfange Rechnung getragen wird.

Der Bund deutscher Baumschulenbesitzer richtet daher durch den unterzeichneten Ausschuß an alle, die es angeht, die Bitte, Material zu der beabsichtigten Denkschrift einzusenden. Willkommen ist jeder Beitrag, ob groß, ob klein, wenn er nur auf tatsächliche Erfahrungen und erwiesene Beobachtungen sich stützt.

Bei der Vielseitigkeit des Baumschulenbetriebes richten wir an alle großen und kleinen Betriebe die Bitte, aus dem Schatze ihres Wissens und Könnens ein Scherflein zu der Arbeit beizutragen.

Auch an die mit der Materie vertrauten jüngeren Kräfte ist unser Appell gerichtet. Für die beste eingehende Arbeit

ist ein Preis von 100 Mark

ausgesetzt, welcher nach Entscheidung des unterzeichneten Ausschusses im Ganzen oder geteilt zur Vergebung gelangen kann.

Arbeiten, welche zum Preisbewerb gelangen sollen, bitten wir mit einem Kennwort zu versehen und die vollständige Adresse in einem geschlossenen Kuvert beizulegen, welches das gleiche Kennwort trägt.

Alle Arbeiten erbitten wir bis spätestens 1. Juni 1909 an den Vorsitzenden des Ausschusses: Baumschulenbesitzer Paul Hauber, Tolkewitz-Dresden.

J. A.:

Paul Hauber,

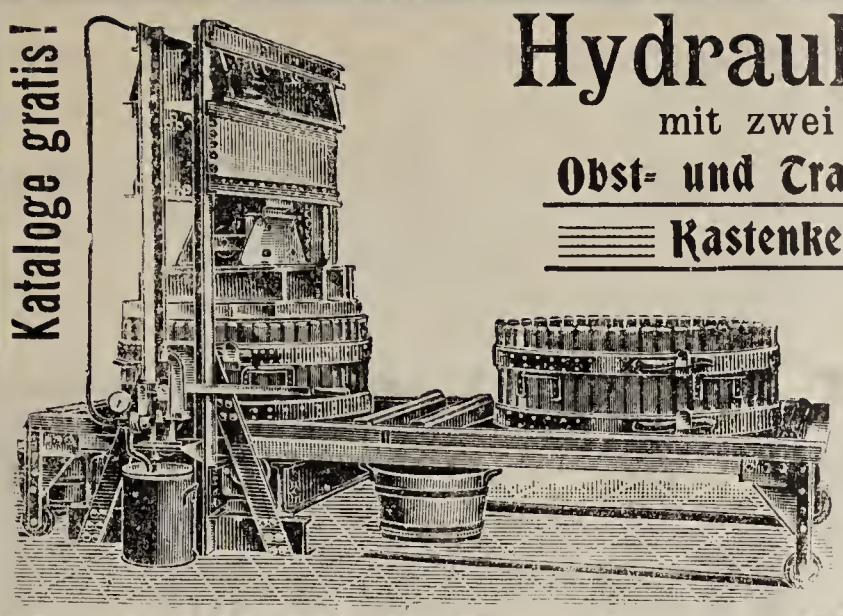
II. Vors. d. B. d. B.

Die Prüfungs-Kommission besteht aus folgenden Mitgliedern: Paul Hauber (Vorsitzender), Tolkewitz-Dresden, W. Aldinger-Feuerbach, T. Boehm-Oberkassel/Bonn, B. Müllerklein-Karlstadt, K. Schuemann-Stralsund, Teetzmann-Baumschulenweg/Berlin.

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar. Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, oder an den Sekretär des Vereins, **G. Schaal**, Eßlingerstr. 15 I, Stuttgart, zu richten.

Kataloge gratis!



Hydraulische Pressen

mit zwei ausfahrbaren Körben. [36

Obst- und Trauben-Mühlen, Rundkeltern,

Kastenkeltern in allen Grössen.

Unerreicht in Leistung und Güte.

Ph. Mayfarth & Co.,

Frankfurt a. M.

und

Berlin N., Chausseestr. 8.

Ia. kaltflüssiges

Baumwachs

langjährig bewährte Marke

per Kilo 1 Mk. 20 Pf.

Wiederverkäufer hohen Rabatt. [19

Carl Grünzweig, Esslingen a. N.

Erdbeerpflanzen.

Laxtons Noble, Kaiser Wilhelm, König Albert Walluff, per 100 St. pikiert 2,50 Mk., unpik. 2 Mk.

Deutsch Evern, Meteor, Kaiser Nikolaus, Luise Gauthier, Späte von Leopoldshall, Ananas und Perpler, letztere 2mal tragend, per 100 St. pikiert 3 Mk., unpik. 2,50 Mk. Empfiehlt geg. Nachnahme

Wilhelm Heermann, Baumwart.

Cannstatt, Brückenstraße 44 B. [43

NB. Es kommen nur starke gut bewurzelte Pflanzen unter Garantie für Sortenechtheit zum Versand.

Wilhelm Pfitzer,

Stuttgart.

Pflanzen- und Samenkulturen.

Kataloge gratis und franko. [40

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Moſtpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13

Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.

W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardsvl.

Kaltflüssiges Baumwachs

„Marke Widder“

ist eine bewährte Marke, die sich schon seit Jahren im Handel befindet. ***Wider's Baumwachs*** *ist in allen einschlägigen Geschäften erhältlich, es ist ausdrücklich nötig, es unter diesem Namen zu verlangen, ebenso bei meinem* ***Brumata-Leim „Marke Widder“.***

F. A. Wider, Stuttgart. [39

Chemische Fabrik für Tinten und Wachspräparate.

J. Schweizer, Baumschule, Spargelkultur

Ulm-Söflingen.

Empfehle in schöner Qualität in nur guten Sorten

Apfel- und Birnhochstämme * Apfel- und Birnhalbstämme

Ulmer Riesenspargelpflanzen

schöne starke Pflanzen per 100 Stück 3 und 4 Mark, geneigter Abnahme. [15

Liebigs kaltfl. **Baumwachs**
1/2 kg-Dose M. 1.
Meine & Liebig, Hannover. [38

Versende solange Vorrat:

Amerikan. **Frühpfirsichbäumchen,** sehr großfrüchtig und edel, schon im Juli reifend, 10 Stück Mk. 8.50, 4 Stück Postpaket Mk. 3.50. [33

Ferner **zu Buschobst-Anlagen passend:**
1jährige Veredlungen in Birn auf Quitte (meist Diels Butterbirn und Pastorenbirn)
1jährige Veredlungen in Apfel auf Doucin, 100 Stück Mk. 35.—, 10 Stück Mk. 4.—.

NB. Die vereinfachte Zwergbaumzucht (Buschobstbau) findet auch bei uns immer mehr Eingang, so hat z. B. vorigen Herbst ein junger Landwirt 200 Stück 1jähr. Veredlungen von mir bezogen zur Zwischenpflanzung bei jungen Hochstämmen.

Außerdem empfehle **1jähr. Apfel auf Wildling,** vorzüglich bewurzelt, in bald- u. reichtragenden Sorten, als Ontario, Lord Großvenor u. a., besonders passend zur Anpflanzung in ger. Weinbergslagen, 100 St. Mk. 35.—, 10 St. Mk. 4.—.

Karl Hild, Baumzüchter, Backnang.

Nistkästen für sämtliche **Höhlenbrüter** in anerkannt bester Ware liefert billigst [53

J. Weiss, Böblingen (Württ.).

Preisliste gratis und franko.

Baumwachs, kaltfl.

sehr geschmeidig, hochf. Qual.
1 kg Mk. 1.50, 2 1/2 kg-Dose Mk. 3.25.
Bonn-Poppelsdorf. Emil Böringer.

Holder-Spritzen Weltruf besitzen [11

Verlangen Sie den neuen 72seitigen, reichillustrierten Haupt-Katalog über **Reben-, Pflanzen- u. Obstbaumspritzen.**

Hochinteressant
viele Neuheiten

Bei Bezug auf diese Zeitung Gratiszusendung durch

Gebrüder Holder
Maschinenfabrik
Metzingen i. Württ.
Nr. 133.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Gebrüder Ulmer
Baumschulen
Weilheim-Teck Wttbg.

empfehlen alle Arten Obst- & Zierbäume, Ziersträucher & Waldpflanzen.

Preisverzeichniss gratis & franco. [14

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen“ *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form“, Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form“, *M.* 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form“, *M.* 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form“, *M.* 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form“ und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2

Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** **Torstr. 13**

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

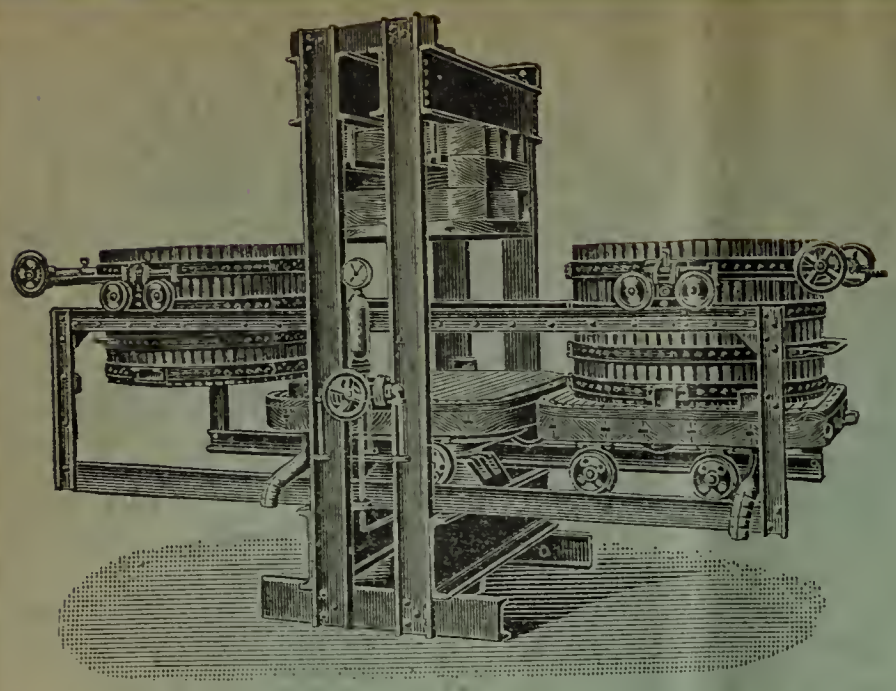
Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

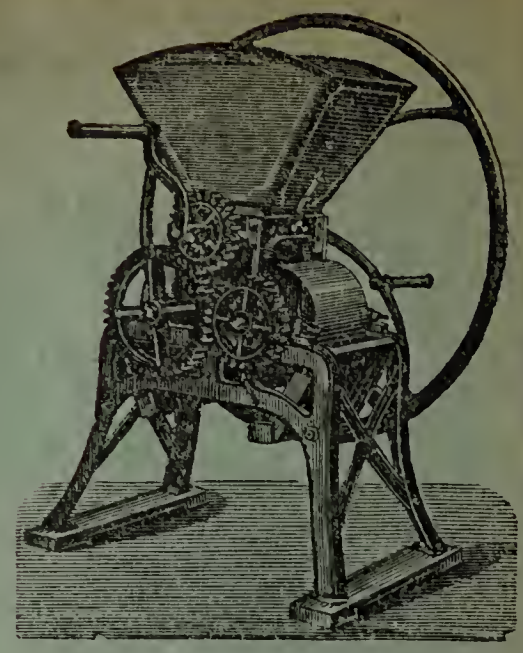
Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

3000 Stück Apfel- und Birnhochstämme, I. Qualität,
2000 Stück Halbhochstämme und Pyramiden, I. Qualität,
1000 Stück Palmetten, senkrechte und wagrechte Kordon, in den besten Sorten unter Garantie der Echtheit,
5000 Stück Himbeeren, Stachel- und Johannisbeeren, beste Sorten.
10000 Stück Erdbeeren, großfrüchtige, und **Monatserdbeeren** in bewährten alten und guten neuen Sorten empfiehlt [35

Dietterlein'sche Baumschule, Reutlingen.

Preisverzeichnisse gratis und franko.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

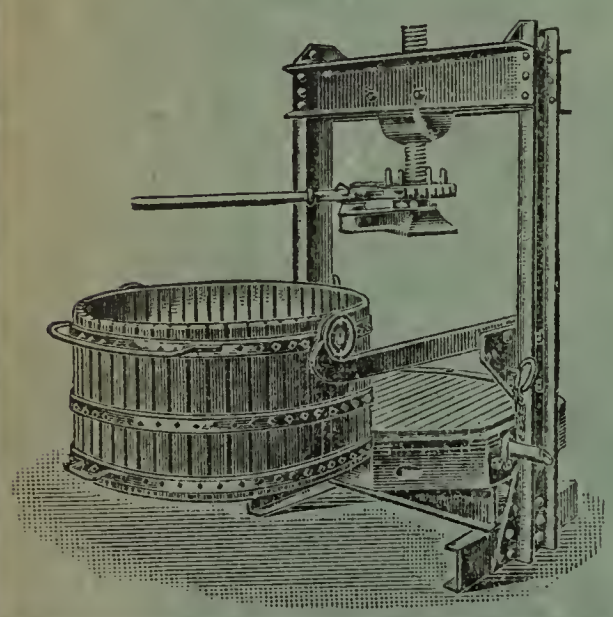
Obst-, Wein- und Beerenpressen

D.R.-Patent No. 113834.

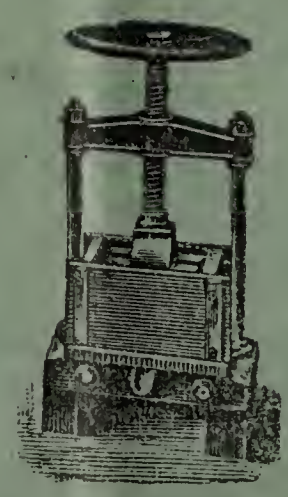
Obst- und Beerenmühlen

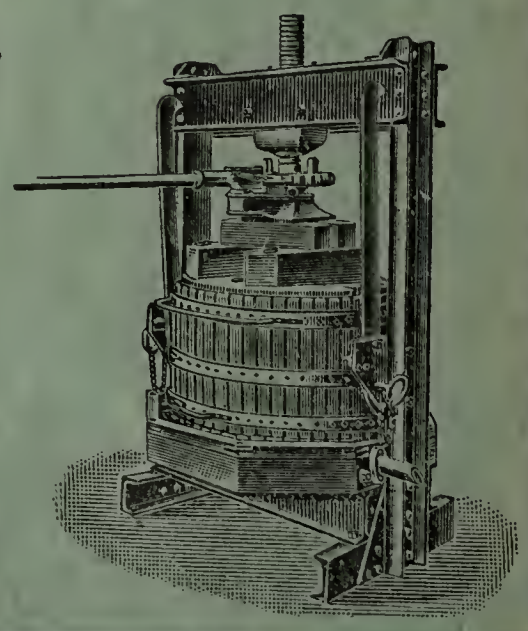
Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 3.





Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

XXIX. Jahrgang. № 4. April 1909.

BOSTON.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: I. Praktischer Obstbau: Die Anlage und Behandlung von Privatobstgärten. Vom Umpfropfen älterer Bäume. — II. Vereins-Angelegenheiten: Die Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins am 2. Febr. 1909 (Schluß). Personal-Nachricht. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: April. — V. Schädlings-Kalender: April. — VI. Brief- und Fragekasten. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch **W. Kohlhammer, Stuttgart.**)
1909.

Über 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume, 1jähr. Veredl.** { in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Preisliste gratis!

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße

empfiehlt

Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51

2–3jähr. Apfelbuschbäume auf Doucin

in den ertragreichsten Sorten, als: [12

Cellini, Charlamowsky, Deans Codlin, Ernst Bosch, Fiesers Erstling, Freiherr von Berlepsch, Goldparmäne, Grahams Kgl. Jubiläumsapfel, Großherzog Friedr. v. Baden, Hawthorndenapfel, Kaiser Wilhelm, Lord Großvenor, Lord Suffield, Mauks Codlin, Minister von Hammerstein, Peasgods Goldrenette, Schöner von Boskoop, Transparentapfel von Croncels, Weißer Klarapfel, Aderslebener Calvill, Stachel- u. Johannisbeerhochst., großfrücht. Sorten, empfiehlt billigst

Karl Mauk, Baumschulen, Heilbronn a. N.

Amlishagen b. Gerabronn. [33

Obstbäume

in sehr schöner Qualität und in den **bewährtesten Sorten.** — Hochstämme, Halbhochstämme, Spaliere, Pyramiden, Kordon- u. Buschform — **Alleebäume,** als **Ahorn, Ulmen, Akazien, Kastanien** u. **kanadische Pappeln, Ziersträucher, Rosenbäumchen,** in nur vorzügl. Sorten, **Beerenobststräucher, Johannis- u. Stachelbeerbäumchen, Waldpflanzen** 2c. empfiehlt zu billigen Preisen. Kataloge stehen gratis und franko zu Diensten. **E. Roll,** Baumschulenbesitzer.

J. Koppenhöfer,

Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand

Neuenstein (Württ.)

empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:

Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen,** hoch- und niederstämmig, und **Beerenobst,** prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [3

Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

Alb. Gminder,

Baumschulen und Landschaftsgärtnerei

REUTLINGEN [48

empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel-** und **Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Ulmen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien** u. **Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden** u. **Alpinen** 2c.

Katalog gratis und franko.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 4. Stuttgart, April. 1909.

I. Praktischer Obstbau.

Die Anlage und Behandlung von Privatobstgärten.

Vortrag von unserem Vereinssekretär G. Schaal auf der Monatsversammlung am 14. Jan. 1909.

Das vorliegende Thema ist so weitumfassend, daß man unmöglich alle hier vorkommenden Fälle in einer kurzen Rede behandeln kann. Die persönliche Entscheidung von Fall zu Fall wird ja bei der Anlage eines Obstgartens fast immer maßgebend sein. An Ort und Stelle sieht man mit einem Blick mehr, als man mit einem Schema festlegen kann. Auch die persönlichen Wünsche der Besitzer spielen eine wesentliche, wenn nicht die Hauptrolle.

Zur besseren Übersicht teile ich die verschiedenen Privatobstgärten in drei Gruppen ein:

1. Der kleine Hausgarten.
2. Der Obstgarten des Gartenliebhabers, wie man ihn meist dicht vor den Toren der Städte findet.
3. Der Obstgarten des Landwirts, das Baumgut.

Die erste Gruppe umfaßt ungefähr alles, was in der Größe bis zu etwa 10 Ar in der Nähe der Häuser mit Obst angelegt ist.

Die Besitzer dieser Hausgärten gehen meist von dem Gedanken aus: Nun haben wir ein eigenes Gärtchen, da wollen wir auch etwas eigenes Obst darin ziehen.

So einfach das klingt und so gerne wir diesen Wunsch äußern hören, so ist gerade die Obstzucht zwischen hohen Häusern in den Städten mit den größten Schwierigkeiten verbunden.

Ein Spalier an der sonnigen Wand, nach einer breiten Straße zu gelegen, Pyramiden mit möglichst viel Abstand untereinander, einige wagrechte Kordons lassen sich in den meisten Fällen in einem Vorgärtchen ganz gut anbringen und bei richtiger Weiterbehandlung ist auch auf eine Fruchtbarkeit dieser Bäume zu rechnen.

Fällt aber der Besitzer eines solchen Hausgärtchens bei der Anlage nicht dem richtigen Mann in die Hände, so wird hineingestopft, was irgend möglich ist und es wird so dicht gepflanzt, daß nach wenigen Jahren schon eine Pflanze die andere hindert. Auf solche Weise bepflanzt, kann der Hausgarten nur ein abschreckendes Beispiel für die ganze Nachbarschaft werden. Die Bäume wachsen sehr schnell ineinander, Luft und Licht haben keinen Zutritt mehr, das Ungeziefer, das aus natürlichem Selbsterhaltungstrieb die geschütztesten Stellen aufsucht, siedelt sich hier in Massen an. Von Fruchtbarkeit ist kaum die Rede; denn wo keine Sonne hinfällt, da wächst auch nichts.

Im allgemeinen sollte man bei Anlage der Vorgärten nicht immer von dem Gedanken ausgehen, daß hier Obst wachsen müsse. Vom Standpunkt des Schönheitssinnes präsentieren sich Gehölze und immergrüne Pflanzen weit vorteilhafter.

Obst soll jedenfalls nur da gewählt werden, wo genügend Luft und Sonne hinkommt. Bezüglich der Obstarten und Baumformen ist hier wenig Beschränkung geboten. Das leitende Motiv muß der Schönheitssinn sein, deshalb sind nur ausschließlich schön und regelmäßig wachsende Sorten zu verwenden.

Zur Wandbekleidung ist in einer Weingegend das Weinspalier sehr wohl angebracht, nicht aber in rauhen Gegenden, wo sonst kein Wein mehr gebaut wird. Man darf sich im Blick auf die günstigeren Wärmeverhältnisse an den Mauern nicht zu sehr darauf verlassen, daß noch etwas Ordentliches zu erwarten ist. Insbesondere fehlt es da an der späteren Pflege. In einer Weingegend findet man sämtliche Spaliere gut beschnitten und geheftet. Wo aber kein Wein mehr gedeiht, fehlen auch fast immer die Leute, die den Rebschnitt verstehen, und man hat dann statt der Früchte und regelrechter Formen ein verwahrlostes Gestrüppe an der Wand kleben. Die Peronospora tritt zwar an vereinzelten Rebspalieren bekanntlich weniger auf, dagegen finden sich andere Schädlinge, der falsche Mehltau, die Schildläuse mit besonderer Vorliebe dort ein und der Besitzer hat nur Ärger und Kosten. Besser macht sich in diesem Fall ein Birnenspalier.

Mitunter findet man die spätesten, anspruchsvollsten Birnsorten in ganz schöner Ausbildung an den Häusermauern und ich möchte schon wegen der besseren Widerstandsfähigkeit gegen Ungeziefer gerade der Birne als Wandspalier das Wort reden. Die Bäume brauchen durchaus nicht immer auf Zwergunterlage veredelt zu sein. Die meisten Hauswände sind hoch, es ist Raum genug zur Ausdehnung. Bei richtiger Behandlung läßt sich mit Birnen und Äpfeln auf Wildling eine Hauswand ganz vortrefflich bekleiden, wie die schönen großen Spaliere, wie sich solche auch an den Giebelwänden in vielen Dörfern im schwäbischen Oberland finden, beweisen dürften. Zudem sind die Bäume auf Wildling viel weniger anspruchsvoll und bedeutend widerstandsfähiger gegen Krankheiten. Als Hauptform ist nach der Straße zu die schön gezogene Pyramide am besten, diese fast ausschließlich auf Zwergunterlage. Hohe Pyramiden versperren die Aussicht nach der Straße, sie sehen auf kleinem Raum nicht schön aus. Und wenn dieselben, um sie niedriger zu halten, unverhältnismäßig stark zurückgeschnitten werden, so bleibt der erhoffte Ertrag aus. Kunstformen sind nur dann zu empfehlen, wenn sie unter sachverständiger Pflege stehen und dauernd schön gehalten werden. Öfteres Bespritzen der Bäume wegen des anhaftenden Straßenstaubs darf nicht unterlassen werden. Wagrechte Kordons sollen nur da verwendet werden, wo genügend Luft und Licht an sie gelangen kann.

Beerenobst ist auf der Straßenseite niemals angebracht; der Straßenstaub macht die Früchte unappetitlich. Dasselbe ist mit Steinobst der Fall; beide Obstarten kann man nicht schälen. Weintrauben zwar auch nicht, aber diese kann und soll man, schon wegen der Wespen und Vögel, in Säckchen einbinden.

Der Hausgarten hinter dem Haus, auf der Hofseite, bietet mehr Freiheit bezüglich der Wahl der Obstarten, dort kann alles angepflanzt werden. Er hat aber den großen Nachteil, daß er, wenn er nicht gerade nach dem offenen Feld zugeht, zu wenig Luft und Licht bekömmt. Es ist durchaus fehlerhaft, in einen eng durch Nachbarhäuser eingeschlossenen Garten Obstbäume zu pflanzen. Sie wachsen spillerig in die Höhe und von Ertrag ist kaum je die Rede. Dagegen sind diese Gärten die Brutstätten für Blut-, Schild- und Blattläuse, die bekanntlich alles, aber keinen Wind vertragen können. Ebenso ist das Fusikladium dort zu Hause, wie nirgendwo anders.

Bei den niedrigen einstöckigen Häusern auf dem Land dagegen lassen sich dort sehr gut Hoch- und Halbhochstämme anbringen, die mitunter ganz besonders reichtragend sind. Die Kronen ragen über die Dächer hinaus und die Wurzeln stehen immer in feuchter Erde, weil die Sonne den Boden nicht leicht austrocknen kann.

Am besten sind die Hausgärten, die sich an das freie Feld anschließen; hier sind alle Bedingungen für ein gutes Gedeihen der Obstbäume gegeben. Leider muß auch dabei ein Fehler gerügt werden, der sich so oft wiederholt: „das zu nah an die Grenze setzen." Wenn sich die Besitzer untereinander einigen

könnten, um den Obstbäumen denjenigen Raum zu gönnen, den diese tatsächlich brauchen, um Vollernten zu bringen, so wäre sehr viel gewonnen. Größere Fruchtbarkeit, schönere Früchte, weniger Ungeziefer und Krankheiten, und keine Grenzstreitigkeiten! Es ist ein allgemein verbreiteter Irrtum, daß zwei Reihen Bäume, die bis auf die äußerste, vom Gesetz erlaubte Grenze nach dem Nachbar hingeschoben wurden, mehr Früchte bringen sollten, als eine Reihe, die von allen Seiten freien Luft- und Lichtzutritt erhält. Das Gegenteil ist der Fall; die eine Reihe wird stets mehr und bessere Früchte liefern, als zwei auf demselben Raum.

In diesen Hausgärten können, mit gewissen Einschränkungen, die meisten Obstarten vertreten sein. Der Besitzer soll sich vom frühen Sommer bis ins späte Frühjahr hinein an den selbstgezogenen Früchten erfreuen können. An Bodenpflege, Wasser und Düngung fehlt es hier nicht; die Unterkultur von Gemüsen, Erdbeeren, Beerenobst usw. verlangt ja für sich schon eine fortwährende Bodenbearbeitung, die den Obstbäumen mit zugute kommt.

Die Verwendung von Hoch- resp. Halbstämmen mit Pyramiden als Unterpflanzung ist überall da zu bevorzugen, wo den Bäumen der nötige Raum gegönnt wird; sie ist auch im Erwerbsobstbau bis heute noch immer die rentabelste Methode. Gerade bei den Hausgärten ist aber der Raum beschränkt und man ist gar leicht verführt, zu sehr zusammenzurücken. Der Augenschein lehrt ja zur Genüge, daß zwei Drittel dieser Gärten viel zu dicht bepflanzt sind. Wo nur wenig Raum zur Verfügung steht, wähle man deshalb, um diesen Fehler zu vermeiden, entweder einige Hoch- oder Halbstämme mit späterem Grasunterbau, wobei der Platz als Bleiche benützt werden kann; oder man nehme bei mittelgroßer Fläche eine Mischung von Pyramiden auf Wildling und solchen auf Zwergunterlagen. Oder man verwende nur letztere; sie lassen, wenn auf 3 oder 4 m Entfernung gepflanzt, jede Unterkultur zu, wenigstens auf eine Reihe von Jahren.

Schwierige, sogenannte Kunstformen möchte ich hier nicht empfehlen; sie entsprechen dem Zweck, möglichst viel und billig für den Haushalt zu liefern, nicht, weil der Besitzer viel zu viel für Schnitt, Pflege und Gerüste ausgeben muß. Ausnahmen lasse ich gerne gelten bei einem Besitzer, der selbst die nötigen Fachkenntnisse hat.

Wagrechte Kordons sollen, wenn man sie nicht lieber ganz weglassen will, nur da angebracht werden, wo sie die Bearbeitung, die Düngerzufuhr in keiner Weise hindern können. Sehr fehlerhaft ist es, wahllos, ohne auf die Beschaffenheit des Bodens Rücksicht zu nehmen, alle Obstarten in solch einen Hausgarten aufzunehmen. Man darf nicht außer acht lassen, daß ein Obstbaum, um Vollerträge zu bringen, auf einem ihm zusagenden Boden stehen muß. Wer schweren feuchten Boden hat, der verzichte auf Kirschen; wer trockenen steinigen Boden hat, auf Zwetschen.

Von den meisten gangbaren Apfel- und Birnsorten findet man in jeder Beschreibung, sogar in den meisten Katalogen angegeben, ob sie gerne trocken oder feucht stehen. Darnach treffe man seine Wahl. Jedenfalls ziehe man als Laie vor der Anlage einen Fachmann zu Rate und lasse sich nicht nur von seinen Wünschen leiten. Als unverantwortlich dem Nachbar gegenüber und für den eigenen Garten höchst schädlich muß die Anpflanzung von Walnußbäumen in kleinen Hausgärten bezeichnet werden. Diese gehören auf freie Plätze, an Straßen, in Höfe, überhaupt an Stellen, wo ihr weitverzweigtes Wurzelwerk keinen Schaden anrichten kann.

Luft und Licht für jeden Baum, gut gewählte Sorten in den einfachsten Formen, Beerenobst und Gemüse als Unter- und Zwischenkultur, wenig aber schöne Formen vor das Haus, dies kann als leitender Grundsatz bei Anlage der Hausgärten dienen.

Ich will hier gleich die Pflege anschließen, weil sie doch von derjenigen der beiden anderen Gruppen etwas verschieden ist. Der Hausgartenbesitzer ist in den seltensten Fällen in der Lage, seine Bäume selbst pflegen zu können. Er übernimmt aber mit dem Obstbaum zugleich die Verpflichtung der Pflege desselben, und da ist es seine Sache, die ihm niemand abnehmen kann: er muß für die rechtzeitige

Bekämpfung der Schädlinge sorgen. Sobald die ersten Anzeichen eines beginnenden Schadens zu bemerken sind, muß jeder Gartenbesitzer, wenn er die Art der Schädlinge nicht kennt, aufmerksam die Veröffentlichungen unseres Obstbauvereins nachlesen, die immer rechtzeitig genug erscheinen, um die Obstbaumbesitzer in Kenntnis zu setzen, wenn ein Feind in Sicht ist.

Rechtzeitige, allgemeine Bekämpfung verhindert die Überhandnahme; wenn ein einziger zurückbleibt, macht er die Anstrengungen seiner Nachbarn wertlos.

Es sollte eigentlich keinen Obstbaumbesitzer geben, der nicht Mitglied eines Vereins und im Besitz der durch denselben verbreiteten Schriften ist. Der Württ. Obstbauverein gibt seinen Mitgliedern beim Eintritt ein vortreffliches Werk, die Festschrift „Württemb. Obstbuch", mit auf den Weg. Die dort enthaltenen Abbildungen der Obstparasiten bringen die Mitglieder schnell auf die richtige Spur, wenn sie etwas Ungewöhnliches in ihrem Baumbestand entdecken. Wohl nicht ohne Absicht nimmt gerade die Besprechung der tierischen und pflanzlichen Obstbaumfeinde und der besten Bekämpfungsarten einen ansehnlichen Teil dieses Werkes ein.

Wenn wir uns vor polizeilichen Maßnahmen schützen wollen, so müssen wir selbst die Hände rühren; es ist besser, als wenn wir erst dazu gezwungen werden.

Alle Formbäume müssen nicht nur im Winter, sondern auch im Sommer beschnitten werden. Verfällt der Besitzer nun auf einen nichtsachverständigen Baumschneider, so ist von vornherein mehr Ärger als Freude von dem Gärtchen zu erwarten. Wir haben vielleicht noch zu wenig wirklich sachverständige Baumgärtner, als daß jeder Obstgarten in gute Hände kommen könnte.

Jeder Gartenbesitzer, der nicht selbst die nötigen Kenntnisse besitzt, sorge sich daher rechtzeitig um einen tüchtigen Mann, dem er seine Bäume anvertraut. Er verlange aber nicht, daß dieser auf einen bestimmten Tag, gerade wenn es ihm (dem Besitzer) paßt, zu ihm kommen soll. Jeder Geschäftsmann muß seine Arbeit einteilen, so auch der Baumgärtner, der nur bei frühzeitigem oder ein- für allemal dauerndem Auftrag die Reihenfolge seiner Kundenarbeit festlegen kann, wie es deren Wünschen am besten entspricht. Alle Selbsthilfe ohne Fachkenntnis führt zu viel größeren Verlusten, als das geringe Taggeld ausmacht, das man einem Sachverständigen zahlen muß. Man vermeide soviel wie möglich einen öfteren Wechsel mit den Leuten, denen man seine Bäume in Behandlung gibt; eben dieser Wechsel bringt den meisten Verdruß. Man erkundige sich lieber vorher an maßgebender Stelle, ehe man eine Wahl trifft. Dann bleibe man aber dabei. — (Schluß folgt.)

Vom Umpfropfen älterer Bäume.

Von Schultheiß Britsch (Grundsheim).

Die Ratschläge, welche ich hier gebe, sind geschöpft aus Erfahrung.

Ich schicke noch voraus, daß ich vor ca. 30 Jahren, ohne jede Kenntnis der Obstbaumzucht und Sortenwertschätzung, vielfach die Bäume auch vom „nächsten Besten" gekauft habe, was mir eine kolossale Arbeit verursacht hat. Ich hatte Gelegenheit, bei einem sogenannten „Professionsemter" das Pfropfen mitanzusehen, der bei meinem Nachbar ziemlich große Birnbäume bearbeitete. In Ermangelung einer zweckmäßigen Leiter sägte der Mann auch die Äste ab in einer Stärke von 7—10 cm, setzte 3—4 Reiser auf und strich Harz über den Stotzen. Ich hatte ihn schon bestellt, bei mir auch zu arbeiten. Als ich aber die so mißhandelten Bäume meines Nachbars sah, sagte ich zu dem Emter: „Ich hab's jetzt schon gesehen, ich probier's selber!"

Was mir gar nicht gefallen hatte, war der Umstand, daß den Bäumen das schön verästete starke Kronenholz heruntergeworfen und die Pfropfstellen an den dicken, starken Aststummeln gemacht wurden. Ich sägte an dem ersten Birnbaum (der heute noch vor meiner Scheuer steht), an dem ich meine erste Pfropfarbeit machte, die Äste 3—4 cm stark ab und gab je ein Reis auf die Außenseite der Pfropfstelle. Schon nach 3 Jahren war die Baumkrone hergewachsen und fing der Baum an zu tragen, während beim Nachbar 3 Birnbäume eingingen infolge des Emtens.

Ich habe seit jener Zeit in etwa 20 Jahren eine große Zahl 15—30jähriger Bäume umgepfropft, kleinere Stotzen in halben Spalt, wo die Rinde stark genug ist, unter die Rinde; dabei grundsätzlich nur ein Reis auf die Pfropfstelle. Dabei bleiben die starken Leitäste und man erzielt rasch wieder die gleich große und hohe Baumkrone, in der die Fruchtbarkeit meistens schon im vierten Jahr wieder ganz eintritt. Daß das Umpfropfen nach meinem Verfahren mehr Arbeit macht, ist selbstverständlich. Denn ich setze gleich im ersten Jahr alle Stotzen, welche überhaupt zu Pfropfstellen ausersehen sind; da ich aber mittelst meiner Doppelleiter auch an den höchsten Partien im Umkreis der Baumkrone von außen her andringe, so hat eine solche ausgedehnte Kronenveredlung keine gar zu großen Schwierigkeiten, dabei aber die Vorteile, daß dem Baum sein starkes Astgerüst erhalten bleibt und durch das Umpfropfen nicht neue Leitäste, sondern bloß eine kleinere Verzweigung angestrebt wird, bei der das Einkürzen der das Auge beleidigenden Fruchtruten zu kurzem Fruchtholz die Hauptsache bildet. Die Besorgnis, daß durch dieses Verfahren die Baumkrone keinen Einbau mehr habe, ist völlig überflüssig. Den Einbau der Krone stelle ich dadurch her, daß überall, wo für Innenholz Raum ist, Reiser unter die Rinde geschoben werden. Mittelst eines Quer- und Längsschnittes öffnet man die Rinde an einem beliebigen Ort (ohne natürlich den Ast abzusägen) und schiebt das Reis ein. So angebrachte Reiser gehen sicher, machen aber gewöhnlich keine gar zu starken Holztriebe und lassen sich leicht zu Innen-Fruchtholz erziehen. So stehen gerade heuer vier 26jährige Apfelbäume, welche im Frühjahr 1906 mit dem Boskoop gepfropft wurden, mit fast ganz geschlossenen Pfropfstellen da, mit vollendetem Kronenbau, überreich mit Fruchtknospen bedeckt. Was nun das Absägen der Äste betrifft, so ist es entschieden für den Baum besser, je bälder es im Vorwinter oder Winter geschieht. Wird es schon im Dezember ausgeführt, so ist nach meinen Erfahrungen ein Nachteil für den Baum auch dann ausgeschlossen, wenn keine Zugäste stehen bleiben (es wäre denn, man würde die Propfstellen sehr stark verarbeiten, 7—10 cm und noch mehr, da hierdurch der Saft zu stark angehäuft würde). Es tritt an den ausgeästeten Bäumen gewöhnlich eine Menge ausbrechender Knospen auf, die den andringenden Saft verarbeiten und manchmal sogar den Edelreisern starke Konkurrenz machen und teilweise zu unterdrücken sind.

Überhaupt will der gepfropfte Baum überwacht und behandelt sein, wenn er sich rasch erneuern und in einer für das Auge wohlgefälligen Form erzogen werden soll. Da aber fehlt es noch gerade am meisten. Man glaubt alles getan zu haben, wenn man im Frühjahr kommt, dicke Äste absägt, 3—4 Reiser auf den Stotzen setzt und geht. So bleiben Tausende von Obstbäumen den Sommer über ihrem Schicksal überlassen — kann es da einen Wunder nehmen, wenn die Bäume erbärmlich dastehen, stumm, aber vielsagende Ankläger ihrer Mißhandlung!! Das Pfropfen zu lernen ist eigentlich gar nicht schwer, und es sollte dies jeder Baumbesitzer selbst lernen und machen*). Das Pfropfharz stellt man dadurch her, daß man etwa ein Pfund Bräuerharz auf dem Feuer langsam schmelzen läßt, sodann einige Löffel Weingeist (Sprit) hineintut und es wieder erkalten läßt. Ist es nach dem Erkalten noch zu zähe, so läßt man es abermals auf dem Feuer erweichen und gießt etwas Sprit dazu (rührt ihn ein); ist es aber zu dünnflüssig, so läßt man nochmals einen Brocken Harz mitschmelzen. Das so hergestellte Baumwachs soll die Beschaffenheit haben, daß es sich gut auftragen läßt (mittelst eines kleinen Stücklein Holzes) auf die Pfropfstelle und fest klebt und nicht abfließt, wenn die Sonne bald darauf scheint. Ist das Harz zu dünn, dann fließt es an heißen Tagen ab und die Reiser sind verloren. So eingegangene Reiser haben mir manche Anfänger gezeigt — sie haben es sich nicht erklären können, daß nicht ein Reis angewachsen war. Pfropft man schon bald im Frühjahr, so darf das Harz etwas dünner sein, damit es sich bei kaltem Wetter und Winden doch gut auftragen läßt.

Beim Auswählen der Sorten strebe man auch darnach, Sorten zu erhalten, welche der Blattfall-

*) Gut zu pfropfen ist nicht jedermanns Sache. Besser einen Fachmann bezahlen, als schlechte Arbeit machen.
Die Red.

krankheit nicht zu sehr unterworfen sind, die allerdings manchmal auch die widerstandsfähigsten überfallen kann, wenn der Baum auf trockenem Boden steht und im Düngen vernachlässigt wird.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Die Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins am 2. Februar 1909.

(Schluß.)

II. Die Generalversammlung.

Wie am Vormittag, so wurde auch nachmittags der verfügbare stattliche Raum vollständig in Anspruch genommen.

Der stellvertretende Vereinsvorsitzende, Stadtpfleger Warth-Stuttgart, begrüßte die zahlreiche Versammlung, auch namens des zur Erholung abwesenden Vereinsvorstandes Fischer, mit freundlichen Worten und wies auf das treffliche Obstjahr 1908 hin. Hierauf ging es an die Erledigung der im Dezemberheft des „Obstbau" veröffentlichten Tagesordnung:

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Ablegung der Jahresrechnung.
3. Bericht der Vertrauensmännerversammlung.
4. Ergänzungswahl des engeren Ausschusses.
5. Wahl der 12 Vertrauensmänner und deren Stellvertreter.
6. Wahl zweier Rechnungsrevisoren.
7. Vortrag von Herrn Oberlehrer Burkhardt-Weinsberg über: „Die Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt, wie sie ein reiches Obstjahr lehrt."

1. Rechenschaftsbericht für das Jahr 1908.

1. Die Zahl der aktiven Mitglieder 1. Jan. 1908: 2655. Neu eingetreten im Jahre 1908: 296.

Ausgetreten bezw. gestorben bis Ende Dezember 1908: 134.

Somit aktiver Mitgliederstand 1. Jan. 1909: 2817. Für die emsige Werbung neuer Mitglieder ist der Ausschuß sehr dankbar und bittet um Fortsetzung dieser Bemühungen. Hoffentlich bringt dann auf diesem Weg das Jahr 1909 das aktive Mitglied Numero 3000!

Zahl der passiven Mitglieder 1. Jan. 1908: 14376.

Zahl der passiven Mitglieder 1. Jan. 1909: 16390.

Gesamtmitgliederstand: 19207.

2. Zahl der Ausschußsitzungen: 13.

Zahl der Monatsversammlungen: 2.

Zahl der praktischen Demonstrationen in den beiden Vereinsgärten: 9.

3. Festlichkeiten: Frühlingsausflug im Mai nach Weil und Plieningen. Weihnachtsfeier 12. Dez.

4. Vorträge: 2 in Stuttgart (Lucas und Kirchner). Auswärts in: Öhringen, Nellingen, Riedlingen, Göppingen, Ludwigsburg, Ehingen a. D., Bichishausen, Sindelfingen, Eutingen, Aalen, Spaichingen, Brackenheim, Sindringen, Neuenstein, Waldsee, Balingen, Gerabronn, Saulgau, Ebhausen (Nagold), Backnang, Calw, Geradstetten (Schorndorf) und Besigheim. Redner: W. Aldinger-Feuerbach, Oberamtsbaumwart Gebhard Brugger-Schomburg, Verwalter Glock-Schernbach, Hofgärtner Hering-Stuttgart, Ökonomierat Lucas und Obstbaulehrer Lucas-Reutlingen, Garteninspektor Schelle-Tübingen, Hofgärtner Stärk-Schwaigern, Baumgärtner W. Wirth-Oberstenfeld.

Ferner wurden wegen der Wichtigkeit der Verbreitung der richtigen Kenntnisse über Obsternte, Sortieren und Verpackung von Wirth-Oberstenfeld in folgenden Orten Vorträge gehalten: Weikersheim, Waiblingen, Zwiefalten, Saulgau, Dornstetten und Vaihingen a. Enz. Sämtliche Vorträge fanden durchweg gute Aufnahme und führten dem Verein neue Mitglieder zu.

5. Obstbautag. Der II. Obstbautag wurde, wie erinnerlich, am 4. Oktober ds. Js. in Saulgau abgehalten und hatte sich einer sehr regen Beteiligung seitens der dortigen Obstbaufreunde zu erfreuen. Die Leistungen des Obstbauvereins Saulgau dokumentierten sich in der dortigen sehr gelungenen Bezirks-Obstausstellung und es sei hier auf den Bericht im Novemberheft verwiesen. Dem Obstbauverein Saulgau sei auch an dieser Stelle der beste Dank für seine Mitwirkung beim II. Obstbautag ausgesprochen.

6. Ausstellungen. Delegierte und Preisrichter wurden gewünscht und entsandt nach Geislingen a. St., Calw, Vaihingen a. E., Leonberg, Feuerbach, Göppingen, Saulgau, Wangen i. Allg., Nürtingen und Pfalzgrafenweiler. Hierfür waren die Herren W. Aldinger-Feuerbach, Albert Herz und Hering-Stuttgart, Obstbaulehrer Lucas-Reutlingen und Carl Schlenker-Stuttgart berufen.

Leider konnte verschiedenen Gesuchen um Preisrichter, weil sie zu spät eingingen und unsere Sachverständigen schon versagt waren, nicht entsprochen werden. Es möge bei dieser Gelegenheit an die Vereinsleitungen die Bitte gerichtet sein, Gesuche um Vorträge, Demonstrationen, Preisrichter 2c. möglichst frühzeitig, mindestens aber 6 Wochen vor Bedarf an den Vorstand des Württ. Obstbauvereins einzureichen. Diese Gesuche müssen alle im Ausschuß behandelt werden. Hierbei möge besonders darauf aufmerksam gemacht werden, daß bei Vorträgen 2c. durch den Württ. Obstbauverein sowohl in den Einladungen als auch in den Berichten besonders betont werden muß, daß der Sachverständige vom Württ. Obstbauverein entsandt ist. Die Werbung neuer aktiver Mitglieder ist hierbei möglichst zu unterstützen.

7. Einzelvereine. Neue Vereine wurden 1908 gegründet in Sindelfingen, Königsbronn, Ödenwaldstetten, Altheim OA. Horb, Walddorf OA. Tübingen und Calw.

8. Sortenbestimmungen. An unbekannten Obstsorten wurden von 42 Mitgliedern 568 Sorten zum Bestimmen der richtigen Namen eingesandt, welche von der hierfür berufenen Kommission nach Möglichkeit bestimmt wurden.

9. Edelreiserabgabe. Die Gratisabgabe von Edelreisern wurde wieder fleißig in Anspruch genommen; es wurden im Januar 1908 an 288 Mitglieder 16 854 Stück Edelreiser verschickt, wofür 538 Mk. 25 Pfg. bezahlt wurden. Da die Firma Binter & Eblen, welche diese Edelreiserbestellungen seit Jahren besorgte, erloschen ist, wird in diesem Jahr Baumschulbesitzer Schächterle-Cannstatt mit der Lieferung betraut, soweit es sich nicht um Bestellung seitens Baumwärter handelt: die letzteren übernimmt der Verein Württ. Baumwarte gegen den vertragsmäßigen Ersatz der Unkosten seitens des Württ. Obstbauvereins.

10. Prämiierungen und Beiträge. Die Prämiierungen musterhafter Obstanlagen wurden im Juliheft bekannt gegeben; dort auch die Verwendung der Kohlhammerstiftung. Die Vergebung unseres Vereinsdiploms an Baumwärter für mehr als 25jährige verdienstvolle Tätigkeit im Beruf wurde jeweils im „Obstbau" bekannt gegeben. Die Auszeichnungen bei größeren Obstbauausstellungen seitens des Württ. Obstbauvereins wurden im Novemberheft veröffentlicht.

Zum Besuch eines Wiederholungskurses im Obstbau wurden an 12 Baumwärter Beiträge von je 10 Mk. gegeben. Sieben Baumwärter erhalten während ihres Militärdienstes die Monatsschrift gratis. Unser „Württ. Obstbuch" erfreut sich noch immer allgemeiner Anerkennung; wir sind deshalb noch in der Lage, unsern neu eintretenden Mitgliedern dasselbe als „Vereinsgabe" zu liefern.

11. Verschiedenes. Der Ausschuß hat infolge des Beschlusses der Vertrauensmännerversammlung im Februar 1908 im März eine Eingabe betr. Aufhebung der Obstbaummärkte an das Ministerium des Innern gerichtet.

Im April erstattete er auf Ersuchen des hiesigen städt. Polizeiamtes eine gutachtliche Äußerung über Obstkonserven.

Im Oktober wurde an die Generaldirektion der Württ. Staatseisenbahn ein Gutachten über Detarifierung von württembergischem Obst auf unseren Staatsbahnen abgegeben.

Am 28. Septbr. letzten Jahres feierte unser Vertrauensmann, Herr Ökonomierat Lucas-Reutlingen, sein 50jähriges Gärtnerjubiläum. Demselben seien auch an dieser Stelle unsere herzlichsten Glückwünsche ausgesprochen! Mit dem besten Dank für seine seitherige treue und ersprießliche Mitarbeit verbinden wir die Hoffnung, daß er noch recht lange in körperlicher und geistiger Frische der Unsrigen einer bleiben möge.

Ehe wir den Jahresbericht schließen, müssen wir noch besonders der von uns anläßlich der 22. Wanderausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft im Juni vorigen Jahres in Cannstatt erstellten und nach allgemeinem Urteil äußerst gelungenen Kirschen- und Beerenobstausstellung gedenken und allen denen, welche sich bei der Einrichtung beteiligt haben, insbesondere dem Arrangeur der Ausstellung, unserem Ausschußmitglied Herrn Mezger, sowie den Ausstellern, unsern herzlichsten Dank aussprechen. Ferner danken wir den Herren Baumschulbesitzern Aldinger, Gaucher, Schlenker und Schächterle, die durch freundliche Gratisüberlassung mustergültig gezogener Formobstbäume uns in den Stand gesetzt haben, mit wenig Ausgaben den kleinen Ausstellungsgarten reichlich auszustatten. Besonders sprechen wir auch noch an dieser Stelle der Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft für die pekuniäre Unterstützung dieser unserer Ausstellung, welche uns die Ausführung erst ermöglichte, unsern ergebensten Dank aus.

Von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft hat unser Verein das im Novbr.-Heft v. Js. zum Abdruck gebrachte Dankschreiben erhalten.

Wie bereits im Dezemberheft bekannt gegeben, hat der Ausschuß, nachdem unserm seitherigen langjährigen Schriftführer, Kgl. Hofgärtner Hering, die Weiterführung des immer mehr Zeit und Arbeit erfordernden Schriftführeramtes, u. a. auch infolge der Verlegung des kgl. Küchengartens, unmöglich geworden ist, einen Fachmann als Vereinssekretär und Wanderlehrer in der Person des Obergärtners Schaal angestellt. Wir verweisen gerne auf die reichen und vielseitigen Erfahrungen, welche demselben zu Gebote stehen und hoffen, daß diese Wahl für unsern Verein und seine Mitglieder zum Segen und Nutzen ausfallen möge. Dem bisherigen Schriftführer wurde für seine langjährige, ebenso verdienstvolle als aufopfernde und erfolgreiche Arbeit im Interesse des Vereins, den man sich ohne ihn fast nicht vorstellen könne, der herzlichste Dank in begeisterten Worten ausgedrückt, worauf derselbe unter dem Beifall der Versammlung das Versprechen gab, dem Verein auch künftig treu zu bleiben und seine Kraft, soweit es ihm sein Amt erlaube, zur Verfügung zu stellen.

2. Jahresrechnung.

Einnahmen:

1. Kassenvorrat des Rechners	M.	1031.72.
2. Ausstände vom Vorjahr	„	536.24.
3. Mitgliederbeiträge	„	16140.54.
4. Ertrag der Vereinsschriften	„	991.54.
5. Kapitalien und Zinse	„	17579.09.
6. Ertrag der Vereinsgärten	„	306.50.
7. Sonstige Einnahmen	„	686.65.
8. Cannstatter Ausstellung	„	4239.40.
Summe der Einnahmen	M.	41511.68.

Ausgaben:

1. Vereinsschriften	M.	6586.16.
2. Honorare	„	1235.78.
3. Vereinsgaben	„	1915.68.
4. Vorträge, Reisekosten 2c.	„	2143.65.
5. Insertionsgebühren	„	197.98.
6. Portoauslagen	„	596.28.
7. Gegen Verzinsung hingeliehen	„	16551.77.
8. Vereinsgärten	„	1271.36.
9. Allgemeines	„	2400.07.
10. Passiv-Kapitalien	„	3800.—.
11. Passiv-Kapitalzinse	„	383.25.
12. Cannstatter Ausstellung	„	5271.91.
Summe der Ausgaben	M.	42353.89.

Abschluß:

Summe der Einnahmen	M.	41511.68.
„ „ Ausgaben	„	42353.89.
Somit Guthaben des Rechners	M.	842.21.

Vermögens-Berechnung.

Das Vermögen besteht in:

Liegenschaft	M.	40132.80.
Ausständen	„	855.43.
Kapitalien und Zinsen	„	3111.15.
Brutto-Vermögen	M.	44099.38.

Hievon gehen ab:

Passiv-Kapitalien	M.	6300.—.
Rückständiger Zins	„	3.—.
Guthaben d. Rechn.	„	842.21.
	„	7145.21.
Reines Vermögen	M.	36954.17.
Im Vorjahr betrug dasselbe	„	34930.10.
somit Zunahme	M.	2024.07.

Das Mobiliar, die Bibliothek, die Postkarten und Festschriften und die Cannstatter Ausstellungshalle sind nicht in Rechnung gezogen.

Gewinn- und Verlust-Berechnung.

Einnahmen.

Liegenschaftszuwachs	M.	683.05.
Mitgliederbeiträge	„	16158.29.
Ertrag der Vereinsschriften	„	1574.41.
Zinsen	„	355.19.
Ertrag der Vereinsgärten	„	306.50.
Sonstige Einnahmen	„	716.65.
Cannstatter Ausstellung	„	4245.90.
	M.	24039.99.

Ausgaben.

Vereinsschriften	M.	6586.16.
Honorare	„	1235.78.
Vereinsgaben	„	1915.68.
Vorträge, Reisekosten 2c.	„	2143.65.
Insertionsgebühren	„	197.98.
Portoauslagen	„	596.28.
Vereinsgärten	„	1271.36.
Allgemeines	„	2400.07.
Passiv-Kapitalzinse	„	386.25.
Cannstatter Ausstellung	„	5271.91.
Abgang	„	10.80.
	M.	22015.92.
Somit Mehreinnahme wie oben	M.	2024.07.

Der Leiter der Versammlung sprach dem Vereinsrechner für seine pünktliche Geschäftsführung den herzlichsten Dank aus.

3. Bericht über die Vertrauensmännerversammlung.

Hierüber wird auf den Bericht im „Obstbau" Nr. 3, S. 37 ff., verwiesen.

4. Ergänzungswahl des engeren Ausschusses.

Abgegeben wurden 172 gültige Stimmzettel. Es wurden wiedergewählt die seitherigen Ausschußmitglieder:

1. Aldinger, Gustav, Domänepächter, Burgholzhof.
2. Herz, Albert, Fabrikant, Stuttgart.
3. Mezger, H., Fabrikant, Berg.
4. Schäfer, R., Hofkammerrat, Stuttgart.

Weitere Stimmen erhielten: Garteninspektor Schönberg und Baumschulbesitzer Schlenker. Der Vollständigkeit halber fügen wir noch bei, daß im Ausschuß verblieben:

Fischer, J., Gemeinderat, Vorstand.
Bauer, Paul, Kommerzienrat.
Hartmann, C., Weingärtner.
Hering, W., Kgl. Hofgärtner.
Warth, C., Stadtpfleger, stellvertr. Vorstand.

Die Vertreter des Obstbauvereins Tettnang beantragten unter Hinweis auf die jetzige große Ausdehnung des Vereins eine Verstärkung des engeren Ausschusses durch Zuwahl einiger Mitglieder aus dem Lande (je ein Mitglied aus den 4 Kreisen des Landes). Der Vorsitzende verwies auf § 7 der Statuten, wonach der Ausschuß zusammengesetzt ist: „aus dem Vorstand und acht weiteren Mitgliedern, die in Stuttgart oder dessen nächster Umgebung ihren Wohnsitz haben". Die vorgeschlagene Erweiterung des Ausschusses mache eine Statutenänderung nötig, welche nach § 11 der Statuten vor dem 1. Dezember beantragt werden müsse. Auf den Wunsch der Antragsteller spricht sich die Versammlung in ihrer großen Mehrheit dahin aus, daß sich der Ausschuß mit der Frage einer Erweiterung befassen und Anträge hierüber an die nächstjährige Generalversammlung bringen möge.

5. Wahl der 12 Vertrauensmänner und deren Stellvertreter.

Die Wahl erfolgte durch Zuruf und ergab Wiederwahl mit folgenden Ausnahmen:

Im Gauverband 1 wurde gewählt an Stelle des † Baumschulbesitzers Roll in Amlishagen: Koppenhöfer-Neuenstein, und als dessen Stellvertreter: Roll jr. in Amlishagen; im Gauverband 3 an Stelle des altershalber zurückgetretenen Oberlehrers Salzmann-Ulm: Oberamtsbaumwart Nißler-Heidenheim, und als dessen Stellvertreter Stadtschultheiß Locher in Ehingen a. D. Die Liste der zwölf Vertrauensmänner und deren Stellvertreter ist nun folgende:

Gauverband 1. Koppenhöfer, J., Baumschulenbesitzer, Neuenstein; Stellvertr.: Roll jr., Baumschulbesitzer, Amlishagen.

Gauverband 2. Eith, Lehrer, Gmünd; Stellvertr.: Widmann, W., Oberamtsbaumwart, Ellwangen.

Gauverband 3. Nißler, Oberamtsbaumwart, Heidenheim; Stellvertr.: Stadtschultheiß Locher, Ehingen a. D.

Gauverband 4. Groß, W., Landschaftsgärtner, Heilbronn; Stellvertr.: Stärk, B., Hofgärtner, Schwaigern.

Gauverband 5. Hartmann, C., Privatier, Ludwigsburg; Stellvertr.: Metzger, W., Gutsbesitzer, Ungeheuerhof b. Unterweissach.

Gauverband 6. Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach; Stellvertr.: Eppinger, Oberlehrer, Fellbach.

Gauverband 7. Otto, E., Baumschulenbesitzer, Nürtingen; Stellvertr.: Rauscher, Pfarrer, Oberensingen.

Gauverband 8. Lucas, Fr., Ökonomierat, Reutlingen; Stellvertr: Schelle, E., K. Garteninspektor, Tübingen.

Gauverband 9. Filser, Regierungsrat, Balingen; Stellvertr.: Kehrer, A., Lehrer, Tuttlingen.

Gauverband 10. Weiß, V., Privatier, Ottenhausen; Stellvertr.: Bihler, Oberamtsbaumwart, Walddorf, OA. Nagold.

Gauverband 11. Sommer, Schultheiß und Landtagsabgeordneter, Beizkofen, OA. Saulgau; Stellvertr.: Adorno, Oskar, Gutsbesitzer, Kaltenberg b. Tettnang.

Gauverband 12. Ruchte, Wunibald, fürstlicher Baumwart, Schloß Zeil b. Leutkirch; Stellvertr.: Ils, Oberlehrer, Ochsenhausen.

Das Andenken Roll's wird, wie der Vorsitzende unter dem Beifall der Versammlung versicherte, bei uns stets in Ehren gehalten werden. Dem bisherigen Vertrauensmann Salzmann wurde der Dank für seine langjährige treue Mitarbeit ausgesprochen.

6. Wahl zweier Rechnungsrevisoren.

Die beiden seitherigen Rechnungsrevisoren (Kühnle, Wilh., Ratschreiber-Cannstatt und Widmann, E., Ratschreiber-Stuttgart) behielten ihr Amt, für dessen gewissenhafte Besorgung ihnen der Dank des Vereins zuteil wurde.

7. Vortrag. Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt.

Hierzu hatte sich erfreulicherweise auch eine größere Anzahl von Frauen eingefunden. Der Vortrag fand einhelligen und wärmsten Beifall. Wir werden ihn zur Gebrauchszeit in diesen Blättern zum Abdruck bringen. — —

Hiermit war die Tagesordnung erschöpft und man trennte sich in dem Gedanken: es war wieder ein schöner und fruchtbarer Tag!

Personal-Nachricht.

Der König hat am 17. März die Stelle des Vorstands der Zentralstelle für die Landwirtschaft mit der Dienststellung eines Regierungsdirektors dem vortragenden Rat im Ministerium des Innern, Min.-Rat Sting, übertragen und dem Ober-Reg.-Rat v. Krais bei der Zentralstelle für die Landwirtschaft den Titel und Rang eines Regierungsdirektors verliehen.

III. Literatur.

Bericht der Kgl. Gärtnerlehranstalt zu Dahlem (früher Wildpark) **für die Jahre 1906 und 1907** erstattet von Th. Echtermeyer, Kgl. Ökonomierat und Gartenbau-Direktor, Berlin W. 35, Gea Verlag G. m. b. H. 1908. In Pappbd. Mk. 3.—, eleg. Lwdbd. Mk. 4.—.

Wer Beziehungen zu den Bestrebungen der gebildeten Gärtner hat, findet bestätigt, welche Gebiete der Wissenschaft, Technik und Kunst heute der Gärtner überschauen muß. Es kann aber das nicht oft genug betont werden, einmal gegenüber der modernen Neigung, aus der allgemeinen „Kunst" alle Aufgaben des Fachkönnens lösen zu wollen, andererseits gegenüber der Unterschätzung der Anforderungen, die höheres Gärtnern heute vor allem auch an die allgemeine Vorbildung stellt. Abgesehen davon, daß der Besuch der Königl. Gärtnerlehranstalt mindestens das einjährige Zeugnis vorausgesetzt, genügt ein Blick in den Jahresbericht, um zu erkennen, daß nur beste Vorbildung und eiserner Fleiß die Aufgaben bewältigen können, die hier dem Hörer gestellt werden. Es ist wirklich eine gartenbauliche Hochschule, deren Lehrgebäude uns entgegentritt. Der Inhalt ist zu reich, um auch nur andeutend wiedergegeben zu werden. Wollte man die gartenkünstlerischen, Obst-, Gemüse- und Pflanzenbaulichen Unterrichtspläne besprechen, so würden die wertvollen Arbeiten der Obstverwertungsstation und der botanischen Abteilung zu kurz kommen. Darlegungen über die Ziele der Gartenkultur im weiteren und engeren Sinne enthalten wertvolle Anregungen, — prächtige Abbildungen ergänzen das Wort. Vor allem wird über die Gesamtheit der Gärtnerei denen durch den Jahresbericht der Kgl. Gärtnerlehranstalt beste Belehrung, welche sich oder Verwandte diesem Beruf zuführen wollen. Da das Institut als Hospitanten auch Damen aufnimmt, so hat diese Erscheinung auch für die Frauenwelt ihre Bedeutung.

Neue Wechselordnung, nebst Scheckgesetz und Postscheckgesetz. Preis 1,20 Mk. — Preußisches Gewerbesteuergesetz. Preis 60 Pfg. — Verlag von L. Schwarz & Co., Berlin, S. 14, Dresdenerstr. 80.

IV. Monats-Kalender.

April.

Pflanzet und pfleget Obst, ihr Württemberger! Die Zahlen reden! Es wurden an Doppelzentnern Mostobst

i. Jahr	eingeführt	ausgeführt	geerntet
1903	616 000	29 740	327 639
1904	598 780	37 630	1 227 267
1905	496 080	11 500	58 241
1906	935 600	21 360	423 605
1907	990 770	50 840	167 772
1908	277 000	142 890	2 172 862

Abgesehen ist bei dieser Zusammenstellung von den selbst geernteten Birnen, die meist ebenfalls zur Mostbereitung verwendet werden. Bei einem Durchschnittspreis von 6 Mk. hat Württemberg, nach Abzug der ausgeführten Obstmenge, auf die Einfuhr von Mostäpfeln verwendet:

1903	3 517 560 Mk.	gegenüber d. eigen. Ernte i. Werte von	1 965 834 Mk.
1904	3 366 900 „		7 363 602 „
1905	2 907 480 „		349 446 „
1906	5 485 440 „		2 541 630 „
1907	5 639 580 „		1 006 632 „
1908	805 200 „		13 037 172 „

Demnach hat uns die gute Obsternte von 1908 gegenüber 1907 nahezu 5 Millionen Mark erspart. Zahlen reden!

Wie hoch berechnet sich in Württemberg in Geld ausgedrückt der Aufwand für Obstmost, das eigene und das eingeführte Mostobst zusammengerechnet? Dieser Aufwand für Obstmost betrug im Jahr

1903 von 5 483 394 Mk. 1906 von 8 027 070 Mk.
1904 „ 10 730 502 „ 1907 „ 6 646 212 „
1905 „ 3 256 926 „ 1908 „ 13 842 372 „

Und dabei hat Württemberg nicht viel über 2 Mill. Einwohner! Der Aufwand bezifferte sich zudem noch höher, sofern ein Teil des nicht eingerechneten Erträgnisses an Birnen gleichfalls zur Obstmostbereitung verwendet wird, der aber zum Ausgleich für die als Tafelobst verwendeten Äpfel hier nicht in Betracht gezogen ist. Der Wert dieses Erträgnisses machte nach den Aufzeichnungen des Statistischen Landesamts im Jahr 1908 1 652 322 Mk. aus.

Vom Landesamt wurde berechnet für 1903/07 der Obstmostverbrauch in Württemberg auf durchschnittlich 41,8 Liter auf den Kopf. Legt man rund 42 Liter und den Bevölkerungsstand nach der Zählung vom 1. Dezember 1905 mit rund 2 300 000 Einwohnern zugrunde, so ergibt sich ein jährlicher Gesamtverbrauch von 96 600 000 Liter Obstmost. Nimmt man für den Eimer Most 7 Zentner Obst und für den Doppelzentner 6 Mk., so stellt sich das Liter Obstmost auf 7 Pfg. und der Gesamtaufwand im Jahr auf 6 762 000 Mk. Zieht man andererseits aus dem vorhin auf Grund der Obstmenge berechneten jährlichen Aufwand für Obstmost gleichfalls für die Jahre 1903/07 den Durchschnitt, so ergibt sich eine Summe von 6 828 821 Mk.

Alle diese gewaltigen Zahlen geben zu denken. Sie liefern den Beweis, daß es kein anderes Land in der Welt gibt mit solchem Obstmostverbrauch wie Württemberg. Kein Wunder, daß der Obstmarkt auf dem Stuttgarter Nordbahnhof der größte der Welt ist! Es ergibt sich daraus von selber, daß wir Württemberger noch lang nicht soviel Obst bauen, daß es dem eigenen Obstmostkonsum auch nur annähernd entspräche. Pflanzet und pfleget Obst, ihr Württemberger! —

Jetzt im April geht die Pflanzzeit zu Ende. Die frisch gepflanzten Bäume vom Herbst oder Frühjahr her sind in der Baumscheibe mit Wasser zu gießen und mit Mist zu überlegen. Auf diese Weise braucht man nicht so oft zu gießen; diese Mistdecke hält vielmehr die nötige Feuchtigkeit bis in den Sommer hinein — dann mag man bei Dürre wieder mit Wasser kommen. Über das Schröpfen der Obstbäume bitten wir „Württ. Obstbuch" S. 68 nachzulesen. Es ist jetzt Zeit dazu, wo es nötig ist. Wer etwas Übriges tun will, der schüttle in der Blüte seine Obstbäume: das bringt den Blütenstaub in Bewegung und befördert die Befruchtung. Man schafft da also sozusagen Hand in Hand mit den Bienen. — Erdbeeren kann man auch jetzt pflanzen. Stachel- und Johannisbeeren: den Boden mit Dünger belegen (hält feucht und verhindert den Fruchtabfall). —

Im Gemüsegarten: Erbsen, Gelbrüben, Monatrettiche, Rettiche, Löwenzahn, Roterüben säen. Salat, Kohlraben, Zwiebeln pflanzen. Majoran, Thymian, Bohnenkraut, Eiskraut, Dill, Boretsch säen. Spargelbeete anlegen. Vorgekeimte Frühkartoffeln pflanzen. — Im Ziergarten: mit Ende dieses Monats Koniferen pflanzen. Ebenso Rhododendron und Freiazaleen. Gladiolenzwiebeln ins Freie (dann Blüte Juli—August). Sommerflor und Rosen säen. Buchsbaum jetzt schneiden. Die Gartenwege in Ordnung bringen.

V. Schädlings-Kalender.

April.

Gegen Fusikladium vor der Blüte spritzen. „Württ. Obstbuch" S. 142. Gegen den Harzfluß an Obstbäumen: man tauche einen Lappen in starken Essig ein und belege die Stelle, wo der Harzfluß erscheint, mit demselben, umwickle dann den nassen Lappen mit einem trockenen, damit ersterer nicht so schnell trocken werden kann, und erneuere das Nässen zweimal täglich. Nach zwei Tagen nimmt man eine harte Borsten- (nicht

Stahldraht-) Bürste und wäscht die Stelle gut aus. Dann schneidet man, wenn die Stelle, wo der Harzfluß war, sehr groß ist, mit einem scharfen Messer aus und schröpft in der Nähe des Harzflusses. Bei kleinen Wunden reicht schon ein gründliches Abbürsten aus. Wenn die Wunde trocken ist, verstreiche man sie mit warmflüssigem Baumwachs.

Blutlausherde mit Karbolineum verpinseln.

Man erinnere sich der Schädlinge, die voriges Jahr hauptsächlich beobachtet wurden (nach dem landw. Jahresbericht), und ziehe die entsprechenden Lehren für heuer daraus. Der Apfelblütenstecher machte sich, begünstigt durch das naßkalte Pfingstwetter, insbesondere an den spätblühenden Apfelsorten unangenehm bemerkbar. Von Raupenarten waren es neben dem kleinen Frostspanner, die Ringelspinner-, die Goldafterspinner- und Blattwicklerraupen, die in Massen angetroffen wurden. Das Fusikladium war so verbreitet, daß manche Apfel- und Birnbäume schon ausgangs September der Blätter beraubt dastanden; sehr beeinträchtigt wurde durch diesen Schädling eine große Zahl von Sorten an ihren Früchten, welche durch den Schorfbefall an ihrer Ansehnlichkeit und Haltbarkeit Einbuße erlitten. Der Meltau machte sich ebenfalls, insbesondere an den Bäumen des Boikenapfels bemerkbar, ohne jedoch den Ertrag wie in sonstigen Jahren wesentlich zu vermindern. Über die Abwehrmittel gegen alle solche Schädlinge ist näheres nachzulesen im „Württ. Obstbuch" S. 142 ff. Das im Monatskalender genannte Überschütteln der blühenden Obstbäume (zur Beförderung der Befruchtung) hat auch Wirkung gegen allerlei Raupen (Frostspanner!), gegen Apfelblütenstecher und sonstiges Ungeziefer, das dann auf untergelegte Tücher herabfällt und gesammelt und vernichtet werden kann.

Über die dadurch erzielte Bekämpfung der Apfelblüten- und Birnknospenstecher notierten wir uns aus den Hohenheimer Versuchen folgendes: Als lohnende Bekämpfungsmittel sind nur zu empfehlen das Wegfangen derjenigen Käfer, welche im Winter auf dem Baume bleiben, durch das Umlegen von Heuseilen um den Stamm, auch der Wellpappgürtel, sowie der vielen Käfer, welche an anderen Orten überwinterten und erst im Frühjahre auf die Bäume flogen, durch das Abklopfen der Äste, Auflesen und Vernichten der auf die untergelegten Tücher gefallenen Schädlinge. Da man nicht überall Schutzmittel anbringen kann, auch auf den im Herbste frisch mit Kalkmilch angestrichenen Stämmen sich wenig Käfer für den Winter ein Schutzversteck suchen können, so wird man zweckmäßig an solchen Obstbäumen, wenn im Frühjahr die Käfer zugeflogen sind, das Abklopfen, bezw. Abschütteln, Auflesen und Vernichten der herabgefallenen Schädlinge vornehmen. Bei den in Hohenheim an bestimmten Tagen vorgenommenen Probezählungen mit 35 bis 38 Gartenbau- und Obstbauschülern wurden bei frühblühenden Bäumen über 100 Stück und mittelfrühblühenden Apfelbäumen über 200, an spätblühenden Sorten weniger aufgelesen. Es wurden hierbei, je nach dem Kronenumfang des Baumes, 1 bis 2 große, leichte Abklopftücher oder 2 bis 4 Wagenplane auf den Boden etwas über die Kronenbreite hinausreichend, gelegt, die Äste ruckweise abgeklopft, bezw. mit langen Obsthaken abgeschüttelt. Wurden die Käfer behufs Zählung nicht in Fläschchen gesammelt, so wurde alles auf die Tücher Gefallene in einem zu $^1/_3$ mit Kalkmilch und $^1/_2$ Liter Petroleum gefüllten Wasserkarren geschüttelt, bezw., da die Rüsselkäfer sich oft an den Tüchern anklammerten, abgefegt. In obiger Mischung gingen die Käfer bald zugrunde. Auch das Abklopfen der Zwergbäume lohnte sich nach den ersten warmen Tagen, da zeitweise zahlreiche Zweigabstecher vernichtet wurden. Durchschnittlich fielen bei dem Abklopfen der Äste, wozu Stangen, an deren Spitzen sich ein Stück Eisenrohr befand, und die darüber mit Gummi oder Lappen überzogen waren, verwendet wurden, am meisten Käfer zur Erde; doch, da man mit der Stange nur schwer an höhere Äste kam, mußte auch das Schütteln mittels Haken vorgenommen werden. Diese Abklopf- und Zählversuche wurden bis einschließlich 1904 fortgesetzt und zwar immer nur an den gleichen Bäumen an verschiedenen Tagen, zum mindesten achtmal, in früheren Jahren zehnmal. Bei diesem Abklopfen wurde nun folgendes festgestellt: 1. daß bei der rauhen Märzwitterung sich auf

den Zweigen nur verhältnismäßig wenig Käfer befanden und die meisten noch im Winterversteck waren; 2. daß feiner Regen die Tätigkeit nicht hindert, daß dagegen anfangs April bei den kalten Winden die Apfelblütenstecher, Zweigabstecher usw. sich wieder in geschützte Verstecke begaben; 3. daß ein erfolgreiches Abklopfen erst nach einem warmen Tage zu erwarten ist; 4. daß nur von Tagesanbruch bis 8½ Uhr, im April bei Sonnenschein nur bis 7 Uhr auf die Tücher abgeklopft werden konnte, da nach dieser Zeit die Rüsselkäfer fortflogen; 5. früh- und mittelblühende Sorten sind stets mehr dem Befall ausgesetzt, als spätblühende; 6. die Birnbäume werden nie so stark befallen wie die Apfelbäume. Auch andere Schädlinge findet man bei dem Auflesen unter den Birnbäumen weniger. —

Schließlich noch ein gutes Wort für unsere Singvögel! Man muß Geduld üben, wenn die kleinen Sänger nicht gleich auf unsern Wunsch in die Nistkästchen bauen. Sie sind Gewohnheitstiere und wählen darum den Nistort, der am meisten dem Bilde entspricht, das in ihnen lebt aus der Erinnerung an die eigene Kinderwiege. Erst allmählich gewöhnen sie sich an die künstlichen Brutstätten. Die Jungen, die einmal darin groß geworden sind, bauen freiwillig und gern ihr Nestchen wieder hinein, und der Nachahmungstrieb ist dann für die andern wieder eine wichtige Triebfeder. Lassen wir darum die angebrachten Nistkästchen ruhig hängen, auch wenn sie nicht gleich besetzt werden! In den Gegenden, wo schon lange fleißig Nisthöhlen aufgehängt werden, suchen jetzt die Vögel allgemein und mit Vorliebe diese Brutstätten auf.

VI. Brief- und Fragekasten.

Nach **Reutlingen,** Bismarckstr. Der Württ. Obstbauverein befaßt sich nicht mit der Ausarbeitung von Gartenplänen. Die Fragestellerin wolle sich an ein gartentechnisches Institut wenden. Ratschläge zur Anlage von Obstgärten werden jederzeit gerne erteilt. Notwendig ist dazu die Einsendung eines Situationsplanes mit den nötigen Angaben, was für Obstarten und Sorten hauptsächlich gewünscht werden. Wir bitten eventuell um Einsendung eines solchen.

Dr. **M.** in **O.** Ja, das Wiesel ist der geschworene Feind der Wühlmaus (auch Mäuse, Maulwürfe, selbst Ratten vertilgt es) und insofern ein richtiger Obstbaumfreund. Aber wie steht's dann mit dem Geflügel? und mit den Geflügeleiern? Gar nicht zu reden von den Junghasen, Kaninchen, Feldhühnern, Fasanen, Singvögeln, als da sind Grasmücken, Braunellen, Ammern usw.?!

Beantwortung der Frage in Nr. 1, 1909: Kann ein Grundstück, welches direkt an den Stadtbauplan grenzt, auf die Grenzen des Grundstücks eingefriedigt werden? — Gegenüber denjenigen Grundstücken, einschließlich der Gebäude und Hofräume, welche innerhalb des geschlossenen Wohnbezirks oder des Ortsbauplans gelegen sind, ist mit toten Einfriedigungen (geschlossenen oder nichtgeschlossenen) ein Abstand von der Grenze nicht einzuhalten. Die Höhe dieser Einfriedigungen kann beliebig sein. Bei Zäunen sind die Zaunstücke auf der Seite des Eigentümers des Zauns zu befestigen; freistehende Mauern dürfen nicht gegen das Nachbargrundstück abgedacht werden. Grundstücke sind insoweit (man beachte diese Einschränkung) als innerhalb des Ortsbauplans gelegen anzusehen, als sie entweder in eine von Baustraßen umschlossene Fläche fallen oder von einer Baulinie nicht mehr als 50 m, wagrecht gemessen, abstehen. Maßgebend ist bei Einfriedigungen die Qualität des Nachbargrundstücks, nicht diejenige des einzufriedigenden Stücks. Zu erwähnen ist noch, daß durch Ortsbaustatut für Einfriedigungen auch gegenüber von Grundstücken innerhalb des Ortsbauplans Vorschriften hinsichtlich des Abstands und der Höhe getroffen werden können.

Stuttgart. Ratschreiber Carl.

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar. Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, oder an den Sekretär des Vereins, **G. Schaal**, Eßlingerstr. 15 I, Stuttgart, zu richten.

Anzeigen.

Kaltflüssiges Baumwachs

Marke Apfelbaum

empfehlen

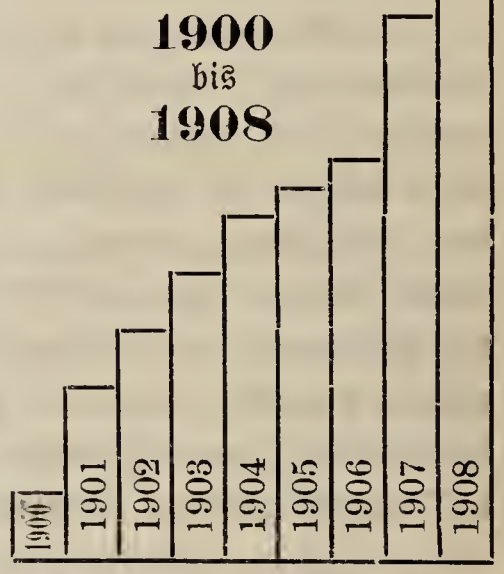
Guhl & Cie.

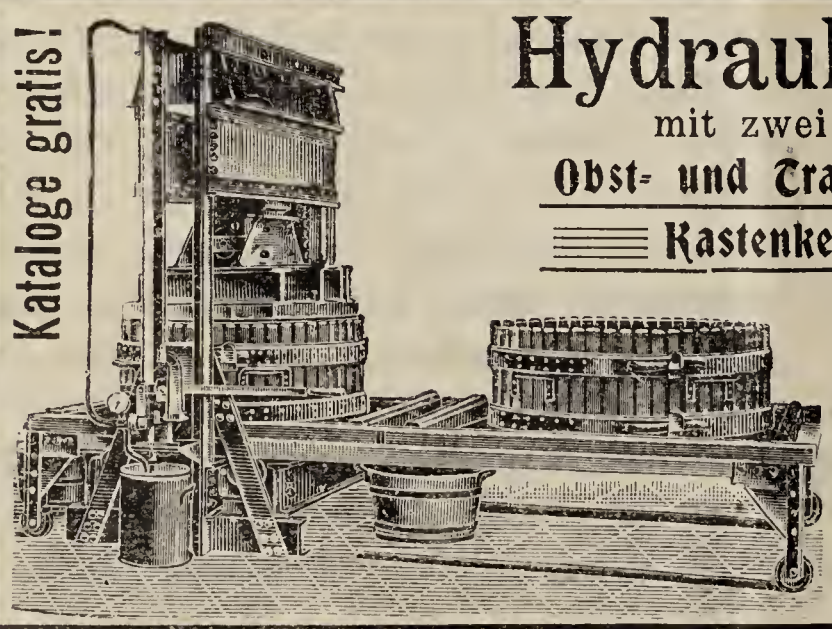
Gaienkofen (Baden).

Unübertroffene, beste Qualität. Seit Jahren erprobt. Vielfach prämiiert. Von Autoritäten als vorzüglich begutachtet. Nur Verwendung besten Baumwachses sichert Erfolg. Der steigende Verbrauch ist wohl beste Empfehlung. Landw. Vereinen, Wiederverkäufern und Großbezügern **hoher Rabatt.**

Verlangen Sie Muster, Offerte und Prospekte gratis. [41

Graphische Darstellung des Verbrauchs von kaltflüssigem Baumwachs **Marke Apfelbaum**





Hydraulische Pressen

mit zwei ausfahrbaren Körben. [36

Obst- und Trauben-Mühlen, Rundkeltern,

Kastenkeltern in allen Grössen.

Unerreicht in Leistung und Güte.

Ph. Mayfarth & Co.,

Frankfurt a. M.

und

Berlin N., Chausseestr. 8.

Kaltflüssiges Baumwachs

„Marke Widder“

ist eine bewährte Marke, die sich schon seit Jahren im Handel befindet. ***Wider's Baumwachs*** *ist in allen einschlägigen Geschäften erhältlich, es ist ausdrücklich nötig, es unter diesem Namen zu verlangen, ebenso bei meinem* ***Brumata-Leim „Marke Widder“.***

F. A. Wider, Stuttgart. [39

Chemische Fabrik für Tinten und Wachspräparate.

J. Schweizer, Baumschule, Spargelkultur

Ulm-Söflingen.

Empfehle in schöner Qualität in nur guten Sorten

Apfel- und Birnhochstämme * Apfel- und Birnhalbstämme

Ulmer Riesenspargelpflanzen

schöne starke Pflanzen per 100 Stück 3 und 4 Mark, geneigter Abnahme. [15

Lauril-Baumwachs

und [1c

Flory-Bast in Rollen

bilden

das beste Veredlungs-material der Gegenwart.

In allen ersten Samenhandlungen zu haben. Wo nicht vorhanden verlange man Beschreibung von

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.

Fabrik für Pflanzenschutzmittel.

Avenarius-

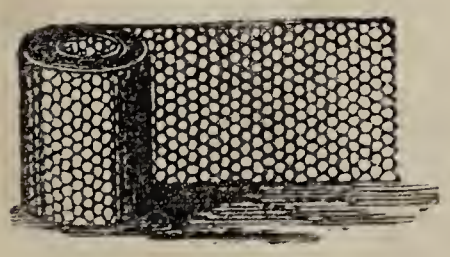
Baumspritzmittel

Erstklassiges sog. wasserlösliches Carbolineum.

R. AVENARIUS & Co.

Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln. [32

Verz. Drahtgeflecht



1 Rolle 50 □m von *M.* 5.50 an empfiehlt und versendet Preisliste [6

L. B. Guberan, Göppingen.

Pomologisches Institut

REUTLINGEN

Gärtner-Lehranstalt

Baum-, Beerenobst- u. Ziergehölz-Schulen.

Beginn der verschiedenen Lehrkurse:

Jahres-Kursus: Anfang Oktober. Frühjahrs-, Baumwärter- und Sommerkursus: Anfang März.

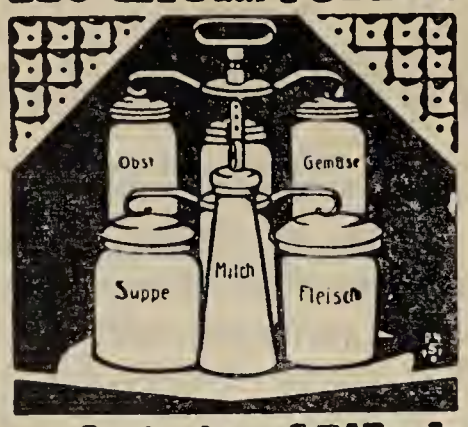
Statuten der Lehranstalt,

sowie Preisverzeichnisse über die in den ausgedehnten Baumschulen erzogenen Pflanzen, ferner über Gemüse- und Blumensämereien, Gartengeräte usw. gratis und franko.

Der Direktor und Besitzer [23

Oekonomierat Fr. Lucas.

Koche auf Vorrat



mit Original-Weck
Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Vereinfachung, Verbesserung, Verbilligung jeder Küche.
In diesem Jahre hervorragende
Neuheiten.
Preise um 10—25 % ermässigt.
Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift unentgeltlich ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von
J. Weck, G. m. b. H., Öflingen 103
1b] Amt Säckingen, Baden.

Nistkästen für sämtliche **Höhlenbrüter** in anerkannt bester Ware liefert billigst [53
J. Weiss, Böblingen (Württ.).
Preisliste gratis und franko.

[34
Baumwachs, kaltfl.
sehr geschmeidig, hochf. Qual.
1 kg Mk. 1.50, 2½ kg-Dose Mk. 3.25.
Bonn-Poppelsdorf. Emil Böringer.

P. Bantlin, Baumschulen
Birkach b. Stuttgart
empfiehlt als Spezialität:
Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, wag- u. senkrechte; **Kordon** in **Apfel, Birn, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Weichsel, Pfirsich, Aprikosen** usw. **Rosen- und Beerensträucher** in allen Sorten. [50
Sowie **Anlegen und Unterhalten** von Obst- undZiergärten, Schneiden und Umpfropfen von Obstbäumen aller Art.

Holder-Spritzen [11
Weltruf besitzen
Verlangen Sie den neuen 72 seitigen, reichillustrierten Haupt-Katalog über **Reben-, Pflanzen- u. Obstbaumspritzen.**
Hochinteressant
viele Neuheiten
Bei Bezug auf diese Zeitung Gratiszusendung durch
Gebrüder Holder
Maschinenfabrik
Metzingen i. Württ.
Nr. 133.

Gebrüder Ulmer, Baumschule, Weilheim-Teck
(Württemberg)
empfehlen
Obst- u. Alleebäume
Rosen, Forst- u. Heckenpflanzen :: :: Beerenobst
Preisliste gratis u. franko.
Telephon 9

[14

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Soeben erschien mein neuer illustrierter beschreibender Hauptkatalog:

„Deutschlands beste Obstsorten, Ziersträucher, Stauden usw." Derselbe steht bei Bedarf an Bäumen, Sträuchern und Pflanzen kostenfrei zu Diensten. Spezialität Massenlieferungen für Plantagen usw. [1 a

Karl Lenz, Gartenbau, Werder (Havel).

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", *M.* 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", *M.* 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", *M.* 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2

Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart Werkzeugfabrikanten Torstr. 13

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

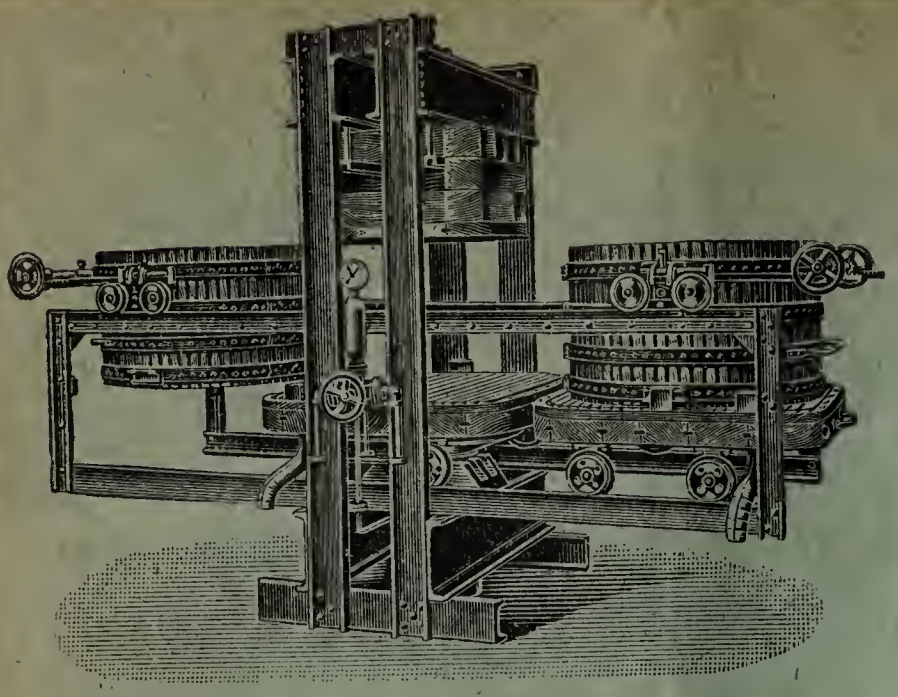
Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

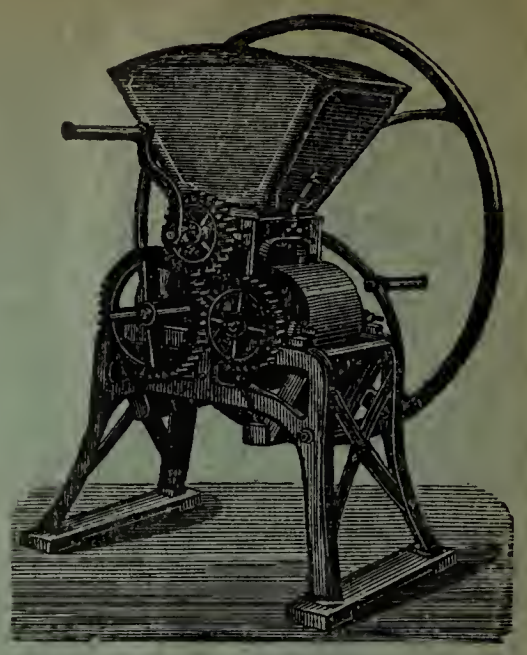
Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

3000 Stück Apfel- und Birnhochstämme, I. Qualität,
2000 Stück Halbhochstämme und Pyramiden, I. Qualität,
1000 Stück Palmetten, senkrechte und wagrechte Kordon, in den besten Sorten unter Garantie der Echtheit,
5000 Stück Himbeeren, Stachel- und Johannisbeeren, beste Sorten.
10000 Stück Erdbeeren, großfrüchtige, und **Monatserdbeeren** in bewährten alten und guten neuen Sorten empfiehlt [35

Dietterlein'sche Kunstgärtnerei u. Samenhandlung, Reutlingen.

Preisverzeichnisse gratis und franko.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

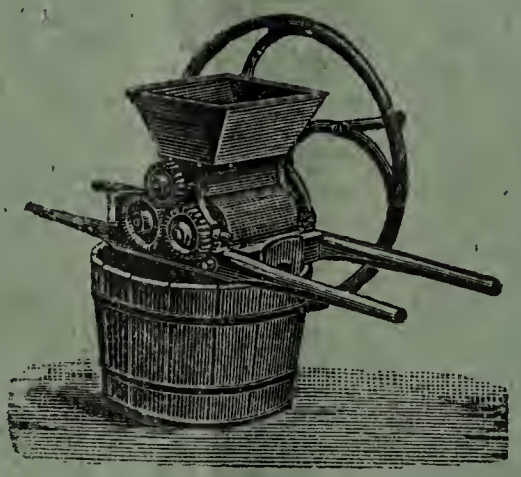
Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

Obst-, Wein- und Beerenpressen

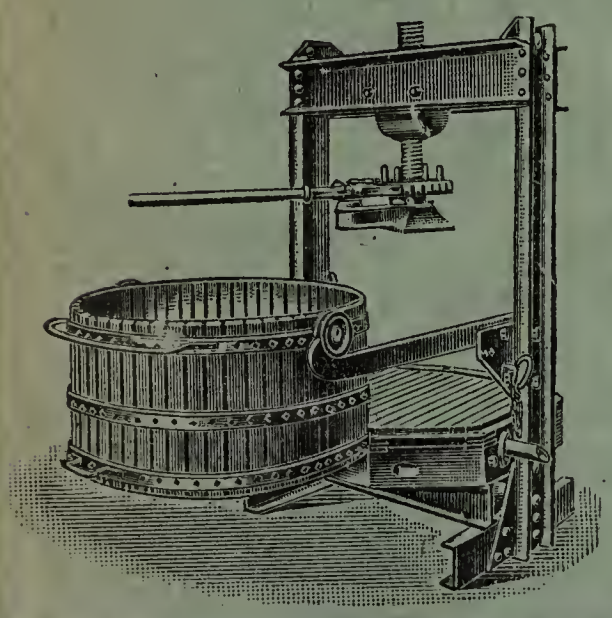
D.R.-Patent No. 113834.



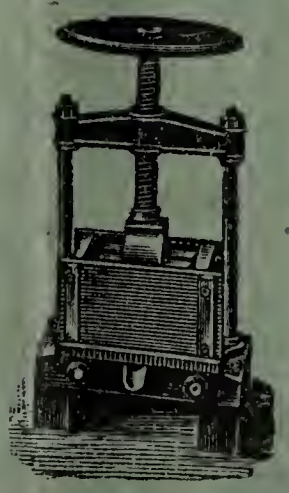
Obst- und Beerenmühlen

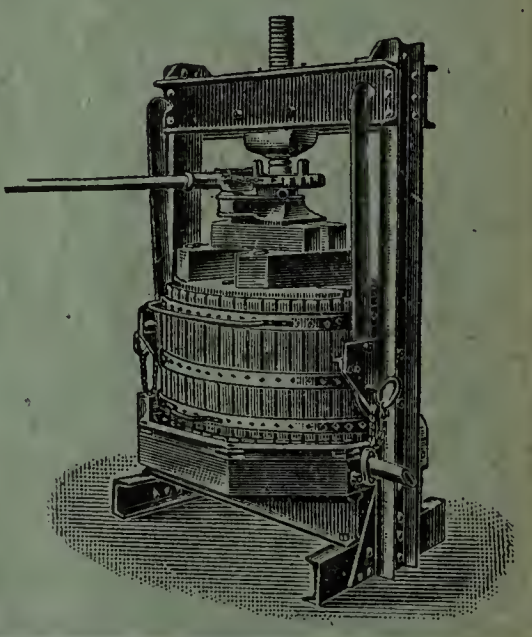
Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 3.





Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

XXIX. Jahrgang. № 5. Mai 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von
Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: I. Praktischer Obstbau: Die Anlage und Behandlung von Privatobstgärten (Schluß). Einst und jetzt. Unsere Gratisabgabe von Edelreisern. Programm-Entwurf für Kreis- u. Bezirks-Obstausstellungen. — II. Monats-Kalender: Mai. — III. Schädlings-Kalender: Mai. — IV. Brief- und Fragekasten. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

HS

Held-Hohenheim

an **Einfachheit** und **Solidität** das Ideal einer fahrbaren Baumspritze.

Wurde auf der Spritzenkonkurrenz in Hersbruck vor **allen** Konkurrenzfabrikaten mit dem **grossen** Ehrenpokal ausgezeichnet. Präzisionsarbeit. Rein Kupfer und Messing. Mit 40 oder 70 Liter Inhalt. Spritzrohre je nach Wunsch und Bedarf. Näheres im Katalog No. 86, der auf 72 Seiten alle Hilfsgeräte für den Obstbau in höchster Vollendung zeigt. [11

Gebrüder Holder, Metzingen i. Württ.
Maschinenfabrik.

Obstbäume

aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [23

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** Telefon 412.

Ueber 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume, 1jähr. Veredl.** in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Preise billigst!

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 5. Stuttgart, Mai. 1909.

I. Praktischer Obstbau.

Die Anlage und Behandlung von Privatobstgärten.

Vortrag von unserem Vereinssekretär G. Schaal auf der Monatsversammlung am 14. Jan. 1909.

(Schluß.)

Die zweite Gruppe umfaßt die eigentlichen Privatobstgärten, die gewöhnlich in der Nähe der Stadtgrenze liegen. Meist kommen hier größere Flächen von einem bis zu mehreren Morgen in Betracht. Die Besitzer dieser Gärten sind sehr oft Kenner in unserem Fach. Aus ihnen rekrutieren sich die tätigsten und tüchtigsten Mitglieder der Obst- und Gartenbauvereine. Sie sind es, die alte und neu auftauchende Sorten auf ihren Wert ausprobieren und durch Opfer an Zeit und Geld für ihre Mitbürger das heraussuchen, was mit Vorteil in der betreffenden Gegend angebaut werden kann.

Beschränkung in Sorten und Baumformen ist hier nicht angebracht. Schöngezogene Kunstformen, Laubengänge aus senkrechten Kordons nehmen sich neben der gewöhnlichen Pyramide sehr gut aus. Der allgemeine Fehler, den ich schon bei der ersten Gruppe erwähnte, ist auch hier zu rügen: das Zudichtpflanzen. Viel Ärger und Mißerfolg würde vermieden, wenn man sich bei der Anlage solcher Gärten von vornherein an eine feststehende Norm halten würde: Hochstämme und Halbhochstämme 8 bis 10 m, Apfelpyramiden 4 m, Birnpyramiden 3 bis 4 m, bei Wildlingsunterlage letztere beide 5—6 m Entfernung. Ausnahmen sind nur gestattet bei genauer Kenntnis der Wachstumsverhältnisse der einzelnen Sorten.

Da in solchen Privatobstgärten meist nur erstklassiges Tafelobst gezogen werden soll, so dürfte keine Anlage bepflanzt werden, ohne vorher das ganze Grundstück tief umzuarbeiten und je nach dem Gehalt des Bodens eine tüchtige Vorratsdüngung zu geben. Daß bei abschüssigem Terrain auf Wasserversorgung, bei nassem Boden auf Wasserabfuhr durch Drainage Rücksicht genommen werden muß, ist selbstverständlich.

Im Garten soll, selbst bei Verwendung von Hochstämmen der Boden stets offen und unkrautfrei gehalten werden. Schon hierbei macht sich der Vorteil des Rigolens bemerkbar, noch mehr aber bei dem späteren Weitergedeihen der Obstbäume.

Früher rigolte man über einen Graben, d. h. die oberste Erde kam auf die Grabensohle, die unterste obenauf zu liegen. Dadurch hatte man allerdings in den ersten Jahren fast kein Unkraut, aber die Unterkultur war nahezu ertraglos und neuere Forschungen auf dem Gebiet der Bakterienkunde haben ergeben, daß der Kulturboden seine Produktionsfähigkeit einer Bakterienart verdankt, die den zu ihrer Fortpflanzung notwendigen Nährboden nur in der oberen Humus-

schicht finden. Wir legten also mit der früheren Methode die Tätigkeit dieser Bakterien brach. Um das zu vermeiden, rigolt man heute über 2 Gräben, so daß der Boden seine Lagerung annähernd behält und nur tief gelockert wird.

Offener, gut gedüngter Boden, weite Pflanzung sind die besten Hilfsmittel im Kampf gegen Schädlinge und Krankheiten. Die Erträge einer Pflanzung sind in bezug auf Menge und Ausbildung der Früchte in gut vorbereitetem Boden ganz andere als in unvorbereitetem.

Ein Obstgarten, wie er oben geschildert ist, soll in den weitaus meisten Fällen auf lange Dauer angelegt werden, schon wegen der kostspieligen Umzäunung, die angebracht werden muß. Ein Wechsel der Kultur kommt hier nicht in Betracht. Deshalb muß die Einteilung von vornherein so getroffen werden, daß bei jedem Baum Rücksicht auf seine Lebensdauer und seine Ausbreitung genommen wird. Gute Luise, Williams Christbirn erreichen auf Quitte kaum die halbe Größe und Lebenszeit, wie Diels, Amanlis, Pastorenbirn. Boskoop nimmt den 3fachen Platz ein, den die Goldparmäne beansprucht. Man schaffe sich deshalb vor allem ein Gerippe, einen Kern von Dauerbäumen im richtigen Abstand, seien es nun Hoch- oder Halbhochstämme, Pyramiden auf Wildling oder Zwergunterlage, in Sorten, welche voraussichtlich dasselbe Lebensalter erreichen. Geringlebige Sorten verwende man entweder als Zwischenpflanzung, oder setze sie zusammen in besondere Quartiere event. in Verbindung mit Formbäumen. Ist solch ein Quartier abgetragen, so kann es mit einer anderen Obstart nach vorheriger Bodenauffrischung wieder neu bepflanzt werden. Es ist nichts fehlerhafter, als ohne Wahl Sorte hinter Sorte zu setzen, ohne irgend welche Rücksicht auf die Wachstumseigentümlichkeiten. Der spätere Anblick solch lückenhafter Anlagen ist nichts weniger als schön und das Nachpflanzen an Stelle eingegangener Bäume ist erfahrungsgemäß nicht viel wert.

Einheitlichkeit ist heute das Losungswort, wenn es sich um die Rentabilität des Obstbaues handelt. Für die hier in Frage kommenden Obstgärten ist schlechterdings keine Einheitlichkeit zu erreichen, weil der Liebhaberei und den Wünschen des einzelnen keine Grenzen gesetzt werden können und dürfen.

Immerhin sollte der Grundstock des Ganzen aus denjenigen Sorten bestehen, die im Handel gefragt und hoch bezahlt werden und die für die betreffende Gegend als die besten gelten. Je weniger dieser Sorten man zur Auswahl hat, desto größere Mengen einheitlicher Ware können wir aus diesen Gärten in den Handel bringen. Das engstbegrenzte Normalsortiment ist zu dieser Auslese das geeignetste. Innerhalb dieser Grundstockspflanzung kann nach Belieben gepflanzt werden. Doch sollte viel mehr als bisher auf die Gesundheit und die Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten Rücksicht genommen werden. Eine einzige Sorte, die als Fusikladiumträger bekannt ist, kann alle umliegenden, weniger empfänglichen Sorten in Mitleidenschaft ziehen. Man sehe bei dem Kern der Anlage weniger auf schnelle Fruchtbarkeit, als auf Langlebigkeit der Bäume. Der umgekehrte Fall tritt ein bei solchen Quartieren, auf welchen in absehbarer Zeit ein Fruchtwechsel stattfinden soll; hier sind die reich- und schnelltragenden Sorten am Platz. Die beste Fruchtfolge soll die sein, wenn man seine Quartiere nach und nach als Bauplätze abgibt. Ist ein solcher Glücksfall in Aussicht, so wird man klugerweise die geringwüchsigsten Unterlagen wählen mit den am schnellsten und reichsten tragenden Sorten.

Es würde den Rahmen eines Vortrages weit überschreiten, wenn man bezüglich der Weiterpflege dieser Gärten Verhaltungsmaßregeln über den Schnitt und die Weiterkultur der einzelnen Sorten und Formen geben wollte. Meist ist der Besitzer eines solchen Gartens ein Mann, der Muße genug hat, sich die nötigen Kenntnisse im Baumschnitt anzueignen und alle Arbeiten rechtzeitig auszuführen. Die Freude am Selbstgeschaffenen darf ihm auf keine Weise genommen werden. Etwaige Fehler in der Behandlung werden von ihm leichter entdeckt, eben weil er seiner Anlage die nötige Aufmerksamkeit, im Gegensatz zu den meisten Hausgartenbesitzern, schenken kann. Wer jedoch seiner Sache nicht ganz sicher ist, der ziehe sowohl bei der Anlage

als auch zur Weiterbehandlung der Obstbäume einen Fachmann zu. Besser keinen Obstgarten, als einen falsch angelegten und schlecht gepflegten. —

Die dritte Gruppe, der Obstgarten des Landbewohners, das Baumgut, ist von einer ganz anderen Seite aufzufassen, als die beiden vorhergegangenen Gruppen. Man könnte hier schon von einem „landwirtschaftlichen Obstbau" reden, der nicht mehr in den Rahmen des heutigen Themas paßt. Ich greife deshalb auch nur diejenigen Obstpflanzungen heraus, die sich auf dem Lande unmittelbar an die Gebäude anschließen.

Auf dem Lande sind die Absatzverhältnisse viel schwieriger wie in der Stadt. Der Landwirt muß seinen Obstertrag, soweit er ihn nicht selbst braucht, leicht im Großhandel absetzen können. Deshalb ist ihm bezüglich der Sortenwahl größere Beschränkung aufzulegen, als dem Stadtbewohner, der seinen Überschuß von jeder Sorte in den kleinsten Mengen zu Markt bringen kann. Er ist bezüglich der Pflege seiner Bäume vielfach auf sich selbst angewiesen, solange die Einrichtung der Baumwärter noch nicht über jede Gemeinde ausgedehnt ist.

Wenig Sorten, einfachste Baumformen muß für ihn der Wahlspruch sein. Der Hoch- oder Halbstamm als die einfachste Baumform sollte deshalb die Regel bilden und nur in Ausnahmefällen, bei besonderen Gartenliebhabern, oder wenn ein tüchtiger Baumwart zur Verfügung steht, kann zu anderen Formen geraten werden. Die Ausnützung der Gebäudemauern durch Spaliere macht hiervon eine Ausnahme. Bei richtiger Sortenwahl liefert solch ein Spalier, auch wenn es etwas verwildert, immer noch schöne Erträge. „Wenig schneiden und viel anheften," damit kommt der des Schnitts Unkundige jedenfalls am weitesten, d. h. wenn er die richtige Sorte für den betreffenden Standort wählt und auftretendes Ungeziefer im Entstehen unterdrückt. In jener Gegend, in welcher Spaliere an den Häuserwänden zu finden sind, besteht gewöhnlich auch ein Obstbauverein, der geeignete Leute zur Pflege dieser Bäume heranzuziehen versteht.

Mit Zwergobstbau sollte sich der Landwirt, wenn ihm nicht von vornherein eine tüchtige Kraft zur Seite steht, nicht abgeben. Ist dies der Fall, ist ein Fachmann leicht erreichbar, so liegt kein Grund vor, weshalb der Landwirt nicht ebenso schöne vollkommene Früchte auf Zwergbäumen in seinem Hausgarten ziehen könnte, als der Städter.

Eines wird aber hierbei immer zu beachten sein: der Landwirt ist nicht für eine richtige Verwertung dieser Früchte erzogen. Sie kosten ihn mehr, als er davon erzielen kann, die sorgfältige Ernte und der Versand sind ihm zu umständlich. Er wird deshalb in den meisten Fällen gut tun, die Formobstkultur außer acht zu lassen und sich an Hoch- und Halbhochstamm zu halten. Die niedrigen Häuser auf dem Lande lassen recht gut die Verwendung von Hoch- und Halbstämmen in den Höfen und Hausgärten zu; an Luft und Licht fehlte es dort fast niemals. Auch im Gemüsegarten kann der Hochstamm unbeschadet der Unterkultur stehen, wenn nur die richtige Pflanzweite eingehalten ist. Leider wird hierauf noch immer zu wenig geachtet. Besonders sind es die Zwetschenbäume, die überall dazwischen gestoppt werden. Schon der geringe Gelderlös aus den letzteren sollte deren Besitzer abhalten, den Ertrag seiner übrigen Obstbäume dadurch zu schmälern.

Der Landwirt kennt die Vorteile des Fruchtwechsels am besten. Trotzdem läßt er seinen jahrhundertealten Obstgarten ruhig fortbestehen und pflanzt an jeder leer gewordenen Stelle wieder einen jungen Baum nach. Daß daraus nie etwas Gescheites wird, sieht er meist zu spät ein. Es wäre sehr wünschenswert, daß manches alte Baumgut nach und nach ausgerodet, Kartoffel und Hackfrüchte dort gezogen und dafür ein neues Baumgut auf jungfräulichem Boden angelegt würde. Leider wählt man fast immer eine schon mit Gras bewachsene Fläche und läßt die so wichtige Vorbereitung des Bodens außer acht.

Der Obstbaum im Gemüsegarten müßte den Besitzer überzeugen, daß hier ein viel schnelleres Wachstum stattfindet, daß hier viel reichere, bessere und regelmäßigere Erträge zu hoffen sind

und daß es sehr nahe läge, ein neues Baumgut an der Stelle zu schaffen, wo augenblicklich Gemüse gezogen wird. Ist dort auch nach 10 bis 15 Jahren eine Unterkultur von Gemüsen nicht mehr möglich, so wird das Land mit Gras besät, die Baumscheiben bleiben offen und — der neue Baumgarten ist fertig, aber auf einer ganz anderen Grundlage als der alte. Beerenobst, das sich so sehr gut als Unterkultur eignet, wird viel zu wenig angepflanzt; und doch wäre in kernobstarmen Jahren der Beerenwein ein gewiß willkommener Ersatz für Most.

Die Weiterbehandlung der Hochstämme, Schnitt während der ersten 5—6 Jahre, späteres Auslichten, Stamm- und Rindenpflege, Düngung, alle diese leicht zu verstehenden und leicht auszuführenden Arbeiten, die auch auf den Feldobstbau zutreffen, sind schon so oft von den Obstbauvereinen bekannt gegeben worden, daß sie heute jeder Besitzer eines Obstbaumes auswendig kennen sollte. Die Ausführung dieser Arbeiten, Hand in Hand mit gemeinschaftlicher Schädlingsbekämpfung, wird jedoch erst dann allgemein in Angriff genommen werden, wenn an Stelle der alten, eine Anzahl neuer Baumgüter auf gut kultiviertem Boden mit wenigen passenden Sorten geschaffen und dem Landwirt durch das gute Gedeihen derselben eine sichere Aussicht auf reichere bessere Ernten und vermehrten Geldgewinn eröffnet ist.

Abb. 1. Einst.

Einst und jetzt.

Einst trieb man Obstbau so, wie die Abbildung 1 es zeigt. Jetzt aber wird solchergestalt Obstbau getrieben, wie es die Abbild. 2 darstellt. Ja, so wird man auch „einst" sagen können, d. h. in der Zukunft, wenn einmal überall rationeller Obstbau getrieben wird und nicht mehr Obstbau im Waldbetrieb, oder als Nebenfrucht, oder als Stiefkind und Aschenbrödel. Jetzt, d. h. in der Gegenwart, sieht man noch eine Menge Baumgärten und Baumgüter, in denen

es um kein Haar anders aussieht als auf Abb. 1. Zu eng gepflanzt; zu hoch gezogen und gewachsen; junge Bäume den abgehenden als Ersatz dicht an die Seite gesetzt; Aststumpen stehen gelassen; Kalkanstrich bloß auf den Hauptstamm beschränkt und dieser wahrscheinlich vorher nicht mal abgekratzt und gereinigt (auch die Hauptäste und Astwinkel bedürfen des Anstrichs); keine Baumscheibe; kein Pfahl an den jungen Bäumen; keine Nistkästen auf den Bäumen — wer bringt noch mehr Fehler heraus, als diese, die einem beim gesamten Bodens; Ausnützung des Bodens durch Erdbeerenzucht — und wer weiß, welche Vorzüge noch weiter in einem solchen Obstgut zu entdecken wären! Hier ist Licht und Luft und Wachstum und Fruchtbarkeit. Hier braucht der Besitzer nicht mit Ohrenkratzen zu stehen und sich zu schämen. Hier gibt's Anerkennung und — was ebenso wichtig ist in diesem Betrieb — bares blankes Geld! —

Es handelt sich auf Abb. „Jetzt" natürlich um „Großobstbau". Und so sind auch diese

Abb. 2. Jetzt.

Anblick des Bildes „Einst" gleichsam in die Augen springen?! Und wer wüßte nicht augenblicklich hier einen Baumgarten zu nennen, dort ein Baumgut, wo es jetzt noch genau so aussieht, wie auf „Einst"! Und wo es dem Besitzer ebenso ergeht, wie dem Mann auf dem Bild 1, nämlich, daß er sich verlegen das Käpplein rückt und sich ratlos hinter den Ohren kratzt, wenn er seine so schlecht gepflegten Bäume sich mal genauer ansieht! —

„Jetzt!" das ist ein moderner Plantagenbetrieb: Obstbäume mit Erdbeerunterfrucht (Rötha). Hier ist zu sehen: genügend weite Pflanzung; richtiger Schnitt und sein Erfolg in schöner gleichmäßiger Krone und geradem, nach oben sich verjüngendem Stamm; Offenhalten des

beiden Abb. „Einst" und „Jetzt" dem trefflichen Buch von Obstbauinspektor A. Janson entnommen, das den Titel führt: „Der Großobstbau" (Verlag Parey, Berlin, 313 Seiten, 131 Abb., 1 Plan, Preis geb. Mk. 5.50). Es ist der Obstplantagenbetrieb, der hier mit besonderer Berücksichtigung der Unter- und Zwischenkulturen beschrieben wird. Das Werk wird sich für Gärtner, Landwirte und Lehranstalten ganz vorzüglich eignen und wir empfehlen es zu genauem Studium jedem, der irgendwie aus dem veralteten „Einst" herausmöchte in das moderne, vernünftigere und darum auch einträglichere „Jetzt".

Unsere Gratisabgabe von Edelreisern.

Es wird wohl manches unserer werten Mitglieder interessieren, wie die Bestrebungen der Vereinsleitung nach Sortenverminderung in der Abgabe von Edelreisern zum Ausdruck kommen. Wir geben nachstehend aus der Bestellliste unserer Mitglieder, mit Ausnahme der Bestellungen von Baumwärtern, eine kurze übersichtliche Zusammenstellung über die am meisten gewünschten Obstsorten in der Reihenfolge und nach den einzelnen Obstgattungen. Hieraus ergibt sich die erfreuliche Tatsache, daß die besseren und allgemein empfehlenswerteren Sorten in größerem Maße begehrt wurden. Von unsern Mitgliedern (ohne Baumwärter) wurden zusammen 12,660 Edelreiser bestellt. Die Sorten verteilen sich wie folgt. Bestellt wurden:

Äpfel, 37 Sorten.

(Die Ziffern bedeuten die Anzahl der Bestellungen.)

Roter Eiserapfel	46	Charlamowsky	8
Baumanns-Renette	28	Champagner-Renette	7
Boikenapfel	20	Bismarckapfel	6
Landsberger-Renette	20	Kleiner Langstiel	6
Schöner v. Boskoop	19	Grüner Fürstenapfel	6
Roter Trier. Weinapf.	16	Kanada-Renette	6
Winter-Goldparm.	14	Ferner 2 Sorten je	5
Parkers grauer Pepp.	14	2 „ „	4
Danziger Kantapfel	13	2 „ „	3
Gr. rhein. Bohnapfel	12	3 „ „	2
Transp. v. Croncels	11	11 „ „	1

Tafelbirnen, 31 Sorten.

Gute Louise v. Avr.	18	Clairgeaus Butterb.	5
Diels Butterbirn	18	Präsident Drouard	4
Pastorenbirn	13	Triumph von Vienne	4
Stuttg. Geißhirtle	10	Präsident Mas	4
Esper. Bergamotte	6	Ferner 4 Sorten je	3
Gellerts Butterbirn	5	7 „ „	2
Williams Christbirn	5	9 „ „	1

Wirtschaftsbirnen, 8 Sorten.

Große Rommelterb.	9	Weilersche Mostbirn	4
Schweizer Wasserbirn	9	Ferner 2 Sorten je	2
Wildling v. Einsiedel	4	2 „ „	1

Kirschen und Weichseln, 13 Sorten.

Maiherzkirsche	12	Fromms schw. Herzk.	8
Hedelfinger Riesen-Knorpelkirsche	12	Ochsenherzkirsche	4
		Ferner 1 Sorte je	3
Große schwarze Herzkirsche	8	1 „ „	2
		6 Sorten je	1

Zwetschen, 7 Sorten.

Eßling. Frühzwetsche	13	Fellenbergs Frühzw.	4
Große engl. Frühzwetsche	10	Hauszwetsche	4
Bühler Frühzwetsche	7	Wangenh. Frühzw.	3
		Italienische Zwetsche	2

Pflaumen, Reineclauden u. Mirabellen.

Kirkes Pflaume	5	AlthannsReineclaude	4
Jeffersons Pflaume	5	Metzer Mirabelle	1
Große grüne Reinecl.	8		

Wohl mancher Baum- und Gartenbesitzer, der genötigt ist, durch Umpfropfen unfruchtbarer oder geringe Sorten tragender Obstbäume seine Obstsorten zu verbessern, sieht sich die jeweilige Sortenliste über die abgebbaren Edelreiser an, ohne infolge Unkenntnis der angebotenen Sorten eine richtige Auswahl treffen zu können. Die vorstehende Zusammenstellung gibt ihm gewiß zuverlässige Winke für die Sortenwahl. Möge dies in richtigem Maße ausgenützt werden!

Hg.

Programm-Entwurf für Kreis- und Bezirks-Obstausstellungen.

Unter Bezugnahme auf das in Nr. 3 des „Obstbau“ stehende Referat über die Notwendigkeit einer Änderung unseres Ausstellungs-Programms wurde der der Vertrauensmännerversammlung vorliegende, vom Ausschuß gutgeheißene Programm-Entwurf von der dazu bestimmten Kommission, welcher noch das Ausschußmitglied Albert Herz und der Vereinssekretär Schaal anwohnten, eingehend durchberaten und es wurden dabei noch einige Verbesserungen und Erläuterungen eingefügt. Wir geben im nachstehenden unsern Mitgliedern den fertigen Entwurf mit dem Wunsche, daß ein gutes Obstjahr reichlich Gelegenheit geben möge zur Ausführung von Obstausstellungen und damit zur Benützung des neuen Entwurfs, welcher im Separatabdruck allen Vereinen auf Wunsch zugestellt wird. Der Einfachheit und Übersichtlichkeit wegen ist der nur wenig geänderte Programm-Entwurf für Lokal-Obstausstellungen beigefügt.

W. Hering.

Programm für Kreis- oder Bezirks-Obstausstellungen.

(Ausgegeben April 1909.)

A. Handelsobst zum Verkauf.

1. **Tafeläpfel.** Von jeder Sorte müssen in zwei Sortierungen wenigstens je 100 Kilo geliefert werden können (also zusammen 200 Kilo von einer Sorte). Auszustellen sind von jeder Sorte zwei Proben à 5 Kilo. Ein Aussteller darf sich nicht mit denselben Sorten auch in Aufgabe 2 und 3 beteiligen.
2. **Tafeläpfel.** Von jeder Sorte müssen in zwei Sortierungen wenigstens je 200 Kilo geliefert werden können (also zusammen 400 Kilo von einer Sorte). Auszustellen sind von jeder Sorte zwei Proben mit je 5 Kilo. Ein Aussteller darf sich nicht mit denselben Sorten in Aufgabe 1 und 3 beteiligen.
3. **Tafeläpfel.** Von jeder Sorte müssen in zwei Sortierungen wenigstens je 400 Kilo geliefert werden können (also zusammen 800 Kilo von einer Sorte). Auszustellen sind von jeder Sorte in zwei Sortierungen zwei Proben von je 5 Kilo. Ein Aussteller darf sich nicht mit den gleichen Sorten in Aufgabe 1 und 2 beteiligen.
4. **Tafelbirnen.** Von jeder Sorte müssen in zwei Sortierungen wenigstens je 50 Kilo geliefert werden können (also zusammen 100 Kilo von einer Sorte). Auszustellen sind von jeder Sorte zwei Proben à 5 Kilo. Ein Aussteller darf sich nicht mit den gleichen Sorten in Aufgabe 5 beteiligen.
5. **Tafelbirnen.** Von jeder Sorte müssen in zwei Sortierungen wenigstens je 100 Kilo geliefert werden können (also zusammen 200 Kilo von einer Sorte). Auszustellen sind von jeder Sorte zwei Proben à 5 Kilo. Ein Aussteller darf sich nicht mit den gleichen Sorten in Aufgabe 4 beteiligen.

Bevorzugt werden hiebei die in den Bezirks-Sortimenten empfohlenen und verbreiteten Sorten.

6. **Wirtschaftsäpfel,** z. B.: Großer Rhein. Bohnapfel, Roter Trierer Weinapfel, Spätblühender Taffetapfel, Kleiner Langstiel 2c., gute Lokalsorten. Von jeder Sorte müssen wenigstens 300 Kilo geliefert werden können. Auszustellen sind von jeder Sorte eine Probe à 5 Kilo.
7. **Wirtschaftsbirnen,** Most-, Koch- und Dörrbirnen. Von jeder Sorte müssen wenigstens 300 Kilo geliefert werden können. Auszustellen sind von jeder Sorte eine Probe à 5 Kilo.

Sämtliche Proben müssen mit Angabe des Preises ausgestellt und muß genau nach diesen Proben geliefert werden.

Für die Aufgaben 1—7 werden, der Einheitlichkeit wegen, passende Gefäße von der Ausstellungsleitung geliefert.

B. Tafelobst in Verpackung.

Es sollte Vorsorge getroffen werden, daß diese Einsendungen vor der Ausstellung einzeln eine Reise von mindestens 100 Kilometer zurückgelegt haben, dieselben werden dann in Gegenwart der Preisrichter geöffnet, die Beurteilung bezieht sich auf die Art und Weise der Verpackung, welche vollständig und keine Scheinpackung sein darf. Es sind fehlerfreie und gut ausgebildete sortierte Früchte zu verwenden. Die Angabe, wieviel von den einzelnen Sorten geliefert werden kann, sowie des Preises ist im Interesse des Ausstellers erwünscht, aber nicht Bedingung.

Postversand:

8. 2 Postpakete Tafeläpfel.
9. 2 Postpakete Tafelbirnen.

Bahnversand:

10. 2 Kisten à 12½ Kilo (deutsche Obstkiste) Tafeläpfel.
11. 2 „ „ 12½ „ („ „) Tafelbirnen.
12. 2 „ „ 25 „ („ „) Tafeläpfel.
13. 2 „ „ 25 „ („ „) Tafelbirnen.
14. 2 Körbe à 12½ Kilo Tafeläpfel.
15. 2 „ „ 25 „ „
16. 2 „ „ 12½ „ Tafelbirnen.
17. 2 „ „ 25 „ „

Bemerkungen für Handelsobst- und Obstverpackung.

Bei diesen Aufgaben begutachten die Preisrichter zunächst die ausgestellten einzelnen Proben und Verpackungen. Die endgültige Prämiierung findet erst nach Schluß der Ausstellung statt, da die Käufer, welchen dazu Gelegenheit gegeben wird, ebenfalls über die Qualität und Verpackung gehört werden.

C. Sammlungen.

In den folgenden Aufgaben soll den einzelnen Vereinen und größeren Obstproduzenten Gelegenheit gegeben werden, zur Gesamtausstellung ihrer sämtlichen Produkte in möglichst hübsch arrangierter gefälliger Aufstellung; bei Nr. 18 können die Bezirkssortimente ganz besonders Aufnahme finden.

18. **Übersicht über den Gesamtobstbau in dem Tätigkeitsgebiet eines Obstbauvereins oder einer Gemeinde.**

Die Aufstellung muß vom Aussteller in geschmackvoller, dekorativer Anordnung erfolgen. Von jeder Art und Sorte sind nur die empfehlenswertesten und dankbarsten Obstsorten in beliebig großen Mengen auszustellen, welche sich darnach richten sollen, wie die einzelnen Arten und Sorten vorhanden sind. Auch die Obstverwertung kann durch Vorführung eingemachter Früchte gezeigt werden. Erwünscht ist, daß Abbildungen, z. B. mustergültiger Anlagen 2c. die Ausstellung ergänzen, ebenso Angabe der Höhenlage und Bodenbeschaffenheit. Statistische Angaben über die Entwicklung des Obstbaues im Vereinsgebiet sollen zur Vervollständigung dienen.

Lehranstalten und Fachschulen.

19. **Pomologische Obstsammlungen**, systematisch geordnet. (Es wird Wert darauf gelegt, daß besonders auch die im betr. Bezirk angebauten Sorten und beachtenswerte Neuheiten vertreten sind.) Es sind je 5—10 Früchte auszustellen.

Obsterzeugnisse.

Einzelaussteller.

20. **Übersicht über den Obstbau eines größeren Obstproduzenten oder Landwirts.**

Die Aufstellung muß vom Aussteller in geschmackvoller und dekorativer Anordnung erfolgen, von jeder Art und Sorte können beliebig große Mengen, wie dieselben in der Obstanlage des Ausstellers vorkommen, ausgestellt werden. Die häusliche Obstverwertung kann durch Vorführung eingemachter Früchte dargestellt werden. Photographische Abbildungen aus Teilen der Obstanlage, Ernteerträgnisse, Rentabilitätsangaben 2c. sind sehr erwünscht, ebenso Angaben über Höhenlage und Bodenbeschaffenheit.

D. Sortimente

von Vereinen, Gemeinden und Baumwärtern gesammelt.

Nur in den für die betreffende Gegend ganz besonders empfehlenswerten Sorten.

21.	15 Sorten	Tafeläpfel	10 Sorten	Tafelbirnen,	je 5—10 Früchte, in den Sorten des Bezirks-Sortiments.
	6 „	Wirtschaftsäpfel*)	6 „	Wirtschaftsbirnen.*)	

Von Einzelausstellern.

Nur in den für die betr. Gegend ganz besonders empfehlenswerten Sorten

22 a.	10 Sorten	Tafeläpfel	10 Sorten	Tafelbirnen,	
b.	6 „	Wirtschaftsäpfel	6 „	Wirtschaftsbirnen.	
23.	6 „	Tafeläpfel	4 „	Tafelbirnen, in Höhenlagen von über 400 m ü. d. M. gewachsen. Die Höhe und örtliche Lage ist genau anzugeben.	

* In Gegenden, welche mehr auf die Kultur von Wirtschaftsobst angewiesen sind, könnte die Sortenzahl hiefür erhöht werden.

24. 6 **Handelssorten,** Äpfel, die sich im Gebiete des Ausstellers zum Massenanbau als Hoch- und Halbhochstamm eignen.
25. 6 **Handelssorten,** Birnen, die sich im Gebiete des Ausstellers zum Massenanbau als Hoch- und Halbhochstamm eignen.
26. 10 Sorten empfehlenswerte Tafeläpfel, die sich für Zwergbäume besonders eignen und auf diesen gezogen sind.
27. 10 Sorten empfehlenswerte Tafelbirnen, die sich für Zwergbäume eignen und auf diesen gezogen sind.

} je 5—10 Früchte, in den Sorten des Bezirks-Sortiments.

28 a. Nicht über 3 der besten Lokalsorten Äpfel, } je 10
b. „ „ 3 „ „ „ Birnen. } Früchte.

29. **Vorführung von Einzelsorten,** je 10 Früchte eigener Zucht, deren Namen aus dem Bezirks-Sortiment zu entnehmen sind.
30. **Schaufrüchte,** welche durch hervorragende Kultur erzielt worden sind.
31. **Stein-, Beeren-, Schalenobst und Trauben** in guten Sorten.

Falls sich bei der Vereinstätigkeit besondere Fragen über einzelne Obstsorten ergeben haben, könnten diese noch unter der Rubrik „praktische Aufgaben" gestellt und von den erfahreneren Obstzüchtern entsprechend gelöst werden.

Auch würde es sich empfehlen, daß von Vereinswegen oder von Baumzüchtern sämtliche empfehlenswerten und praktischen Baumformen in der Formbaumzucht als fertige Bäume ausgestellt und deutlich bezeichnet werden, als: Pyramiden, Buschbäume, Wandspaliere, U-Formen, senkrechte und wagrechte Kordons, damit in Laienkreise Klarheit kommt, was unter dem Sammelwort „Zwergbäume" zu verstehen ist.

E. Obsterzeugnisse.

I. Obst- und Beerenweine, Obstbranntwein, Obstliköre und alkoholfreie Obstgetränke
a. von Privaten und Fachschulen. b. von Fabrikanten.
II. Eingekochte Früchte, Obstmus, Marmeladen, Pasten und getrocknetes Obst
a. von Privaten und Fachschulen, b. von Fabrikanten.

F. Maschinen, Geräte und Hilfsmittel

für Obstbau, Obstverwertung und Aufbewahrung, besonders auch für Obstverpackung.

G. Präparate und Abbildungen

von Nützlingen und Schädlingen für den Obst- und Weinbau.

Allgemeine Bestimmungen.

1. Die Ausstellung findet vom ..... bis einschließlich ..... zu ..... statt.

2. Zur Beteiligung werden alle Obstzüchter, Landwirte, Kreise, Obstbauvereine, Genossenschaften, Fachschulen, Konservenfabriken sowie alle Freunde des Obstbaus im ..... zugelassen, ferner diejenigen Fabriken in Württemberg, die für Obst- und Gemüsebau wissenschaftliche und technische Hilfsmittel liefern.

3. Für jede Anmeldung sind stets zwei Anmeldebogen gleichlautend ausgefüllt einzusenden. Anmeldebogen werden auf Verlangen kostenfrei zugesandt.

4. Unerläßlich ist die genaue Angabe der Wettbewerb-Nummern in den Anmeldebogen.

5. Frisches Obst und Gemüse, im Haushalte oder in Fachschulen hergestellte Obst- und Gemüsekonserven sind von der Platzmiete befreit. Die Platzmiete für fabrikmäßig hergestellte Konserven, Maschinen, Geräte und Literatur beträgt in bedeckten Räumen pro Quadratmeter Tisch- oder Bodenfläche ? Mk., pro Quadratmeter Wandfläche ? Mk. und im Freien pro Quadratmeter ? Mk.

6. Die Einlieferung der Ausstellungsgegenstände muß bis zum ....., die Aufstellung bis zum ....., beendet sein. Die Ausstellungsleitung kann nicht ausstellungswürdige Gegenstände ohne Angabe der Gründe zurückweisen.

7. Die Zurücknahme der Ausstellungsgegenstände muß am ..... bis abends 6 Uhr beendet sein. Nicht zurückgeforderte und abgeholte Gegenstände werden zugunsten der Ausstellung verkauft. **Rücksendung findet nur statt, wenn dies bei der Anmeldung ausdrücklich verlangt wird.**

8. Die Ausstellungsgegenstände sind kostenfrei unter der Adresse ..... einzusenden.

Die Frachtbriefe müssen deshalb mit dem Vermerk „Ausstellungsgut" versehen sein.

9. Das Entfernen von Ausstellungsgegenständen ist während der Dauer der Ausstellung ohne besondere Erlaubnis des Ausstellungs-Komitees verboten.

10. Jedem Aussteller bleibt es überlassen, seine Gegenstände in jeder Beziehung, insbesondere gegen Diebstahl, Feuer und Naturereignisse zu versichern.

11. Um der Ausstellungsleitung die in den letzten Tagen vor Eröffnung der Ausstellung sich ungemein drängenden Arbeiten zu erleichtern, d. h. um ein schnelles Ordnen zu ermöglichen, liegt es im Interesse eines jeden Ausstellers, jede Wettbewerbsnummer in besonderem Korb, Kiste usw. zu verpacken und den Behälter neben der Adresse mit dem vollen Namen des Absenders und der Nummer des Wettbewerbs sowohl am Deckel als an der Seite zu versehen. Feinere Früchte sind einzeln in Seidenpapier einzuwickeln. Briefschaften sind den Sendungen nicht beizupacken.

12. Jeder Aussteller ist verpflichtet, seine Ausstellungsgegenstände selbst aufzustellen, wobei ihm die dekorative Aufmachung überlassen bleibt. Auf Wunsch übernimmt die Ausstellungsleitung ohne jede Verantwortung die Aufstellung von Einsendungen gegen entsprechende Entschädigung.

13. Preisrichter dürfen in denjenigen Abteilungen, in welchen sie als Preisrichter tätig sind, sich nicht am Wettbewerb beteiligen.

14. Gegen das Urteil der Preisrichter ist keine Berufung möglich. Eine Nachprämiierung ist ausgeschlossen.

15. Das ausgestellte Obst muß, mit Ausnahme von Sammelausstellungen, vom Aussteller selbst gezogen und die Erzeugnisse selbst hergestellt sein.

16. Für Beschädigung oder Verlust von Ausstellungsgegenständen übernimmt die Ausstellungsleitung keine Garantie. Indessen wird für Aufsichtspersonal und Ordnung gesorgt.

17. Die in den Aufgaben geforderte Zahl der Früchte oder das Gewicht muß genau innegehalten werden, da sonst ein Ausschluß von der Preisbewerbung erfolgen kann.

18. Die Ausstellungsleitung behält sich vor, nach Vorschlägen des Preisgerichtes die Anzahl der Preise zu vermehren oder zu verringern.

19. In allen Streit- und Zweifelsfällen entscheidet die Ausstellungsleitung. Den Anordnungen der Ausstellungs-Kommission ist unweigerlich Folge zu leisten.

20. Als Preise sind ausgesetzt:

.....

.....

.....

21. Die Anmeldungen müssen bis spätestens ..... erfolgt sein. Spätere Anmeldungen können nur berücksichtigt werden, soweit noch Platz vorhanden ist. Mit Rücksicht auf eine übersichtliche Geschäftsführung ist die Anmeldung so zeitig wie möglich erwünscht.

22. Alle Anfragen und Anmeldungen sind bis zum ..... an .....

.....

zu richten, vom ..... an die Geschäftsstelle der Obstausstellung in .....

(Der Programm-Entwurf für Lokal-Obstausstellungen folgt im nächsten Heft.)

II. Monats-Kalender.

Mai.

Das K. Statistische Landesamt hat für das Jahr 1908 gegenüber dem Vorjahr eine Zunahme der (ertragsfähigen) Apfelbäume um 88455, der Birnbäume um 11222, der Kirschbäume um 28 Stück, dagegen eine Abnahme der Pflaumen- und Zwetschenbäume um 1543 Stück festgestellt. Von der Gesamtzahl der (ertragsfähigen) Obstbäume im Jahre 1908 mit 8987317 Stück (im Vorjahr 8889155) entfallen auf den

Neckarkreis . .	2782952	Stück	= 31,0 %
Schwarzwaldkreis	2034321	„	= 22,6 %
Jagstkreis . . .	2020929	„	= 22,5 %
Donaukreis . .	2149115	„	= 23,9 %
zus.	8987317	Stück	= 100 %

Die Obsternte des Jahres 1908 stellt sich nach der gemeindeweise vorgenommenen Ermittlung, verglichen mit derjenigen im Mittel der 10 Jahre 1898/1907, wie folgt:

	Gesamtertrag				Baumertrag			
			1908				1908	
	1908 dz	1898/1907 dz	mehr (+), dz	weniger (−) %	1908 kg	1898/1907 kg	mehr (+), kg	wenig (−) %
Äpfel . .	2172862	726859	+ 1446003	198,9	44,69	16,46	+ 28,23	171,5
Birnen . .	410372	264757	+ 145615	55,0	21,07	14,37	+ 6,70	46,6
Pflaumen u. Zwetschen	95486	58465	+ 37021	63,3	5,30	3,38	+ 1,92	56,8
Kirschen .	23849	28526	— 4677	16,4	6,35	7,79	— 1,44	18,5

Der Gesamtertrag wie auch der Durchschnittsertrag vom Baum übersteigt bei Äpfeln, Birnen, Pflaumen und Zwetschen ganz erheblich das Mittel der 10 Vorjahre 1898—1907, bleibt aber bei den Kirschen hinter diesem 10jährigen Mittel zurück. Bei weitem am stärksten erhebt sich der Ertrag des Jahres 1908 über den 10jährigen Durchschnittsertrag bei den Äpfeln, welche eine so reiche Ernte wie noch selten gegeben haben, und zwar weist seit dem Jahre 1878, von wo ab die statistische Ermittlung des Obstertrags beginnt, nur das Jahr 1900 einen noch höheren Ertrag im ganzen wie auch vom Baum auf (Gesamtertrag in Äpfeln 3056514 dz, Durchschnittsertrag vom Baum 70,45 kg); außerdem war auch im Jahr 1888 bei zwar etwas niedrigerem Gesamtertrag (2065266 dz) der Baumertrag mit 65,20 kg ein höherer. Nach Kreisen unterschieden, betrug im Jahr 1908 der Durchschnittsertrag vom Baum im

	Neckarkreis kg	Schwarzwaldkreis kg	Jagstkreis kg	Donaukreis kg
Äpfeln . .	42,93	38,50	45,66	50,84
Birnen . .	18,72	20,52	21,51	24,08
Pflaumen u. Zwetschen	2,62	6,01	7,17	5,79
Kirschen . .	7,38	5,04	4,56	7,64

Verhältnismäßig am besten ist der Ertrag in Äpfeln, Birnen und Kirschen im Donaukreis, in Pflaumen und Zwetschen im Jagstkreis ausgefallen. — Alles in allem: es war ein treffliches Obstjahr, das Jahr 1908, und wir haben nichts dagegen, wenn ihm das Jahr 1909 gleicht! Es soll uns die Ernte des letzten Jahres eine Aufmunterung sein, nicht nachzulassen in der Hege und Pflege unserer Obstbäume.

Am Zwergobst gibt's nun zu tun mit Pinzieren und insbesondere mit dem Ausbrechen überflüssiger Triebe. Bei den Veredelten: Lösen der Bänder. Bei allem, was Obstbaum und Beerenobst heißt: gießen, flüssig düngen.

Erdbeerbeete werden gehackt und gereinigt, auch gegen das Austrocknen mit Sägespänen oder Torfmull belegt; auch grobe Koksasche ist bewährt, hauptsächlich zugleich gegen Schnecken; Ausläufer entfernt man, soweit man sie nicht zur Vermehrung benützen will; oder kann man eine solche Ranke auch dazu benützen, die Mutterpflanzen damit locker zusammenzubinden, damit die Früchte in die Höhe kommen und vor Schmutz bewahrt bleiben. Himbeeren werden aufgebunden; die jetzt sich unten an den Stöcken zeigenden jungen Triebe werden bis auf 2 oder 3 weggeschnitten.

Da mit dem Juni die Zeit zur Obstverwertung herannaht, so wollen wir nicht verfehlen, auf die Obstverwertungskurse (für Beeren, Gemüse, Obst) hinzuweisen. Wie angebracht diese Kurse sind, zeigt die steigende Teilnehmerzahl:

im 1. Jahr 83,
„ 2. „ 135,
„ 3. „ 250.

Mit dieser Steigerung hängt es zusammen, daß neben der Weinbauschule in Weinsberg auch das Pomologische Institut in Reutlingen Einrichtungen zu Obstverwertungskursen für Frauen und Mädchen getroffen hat. Die Kurse in Weinsberg sind unentgeltlich und dauern 6 Tage. Für Kost und Wohnung müssen die Teilnehmerinnen natürlich selber aufkommen; gute Gelegenheiten werden gern nachgewiesen. Anmeldungen an Oberlehrer Burkhardt in Weinsberg. — Im Gemüsegarten: Behacken, Jäten, Begießen. Zu säen in der ersten Maihälfte: Krauskohl, Salatrüben, Winterrettig, sowie als Folgepflanzen: Kohlrabi, Spinat, Erbsen, Kopfsalat, Radieschen und Kerbel. In der zweiten Maihälfte, bei rauher Witterung erst in der letzten Maiwoche, Bohnen, Gurken und Kürbis aussäen, bezw. anpflanzen, bei etwa noch eintretenden Nachtfrösten, wenn irgend möglich, durch Decken vor dem Abfrieren zu schützen. Bis Mitte Mai sind die Hauptpflanzungen von Sellerie, Porree, Pflanzzwiebeln, Majoran usw. zu beenden. Die im Juni bezw. Juli frei werdenden Beete von Spinat, Erbsen, Frühkartoffeln können mit jetzt auszusäendem Frühwirsing, Rotkohl bepflanzt werden, welche bis zum Herbst genügende Zeit zur Entwicklung haben. Die Ernte der Erbsen, deren höhere Saaten sofort zu bestrauchen sind, kann man um einige Wochen beschleunigen, wenn man ihnen die Spitzentriebe ausbricht. Wiederholtes Bewässern bei Trockenheit und gelegentliche Dunggüsse befördern üppige Entwicklung der Blattstiele des Rhabarber (zur Kompott- und Weinbereitung). Tomaten pflanze erst Anfang Juni aus. — Im Blumengarten geht's in der 2. Monatshälfte ins Freie mit den im Winterquartier Eingesperrten. Fertigstellung der Wege und des Rasens. Aussaat von Sommerflor. Glockenblumen, Goldlack säen. Verblühte Frühlingsstauden (Primeln 2c.) durch Teilung vermehren. Koniferen und immergrüne Laubhölzer pflanzen (morgens und abends überspritzen).

III. Schädlings-Kalender.

Mai.

Im Mai denkt man an den Maikäfer. Von Zeit zu Zeit ein recht unlieber Gast! Abschütteln, sammeln, abtöten (durch Schwefelkohlenstoff) und kompostieren. Man soll aber nicht allein den Maikäfern, sondern auch den Engerlingen nachstellen. Man kann Engerlinge massenhaft fangen, wenn man sie in einen angenehmen Schlupfwinkel lockt. Zu dem Zwecke kann man z. B. während der Flugzeit der Maikäfer an mehreren Stellen Häufchen von Mist mit etwas Erde zudecken. Die Eier werden meistens in diese Häufchen gelegt und können in großen Mengen vertilgt werden. Es gelingt das besser bei einem festen, als in einem durch Kultur mehr lockeren und warmen Boden. Auch in Gräben oder Gruben, die mit Mist gefüllt sind, kann man viele fangen.

Jetzt ist es nötig, die überwinternden Raupen der Obstmade aufzusuchen und zu vernichten. Die Schlupfwinkel in den Obstkellern sind leicht zu finden. Hat man sie aufgesucht und die Raupen sorgfältig vernichtet, so versäume man nicht, die Fenster anfangs Juni geschlossen zu halten und beobachte, ob sich nicht dort dem Licht zustrebende Schmetterlinge zeigen, die verborgenen Puppen entschlüpft sind. Diese müssen wir fangen und töten. Dann entferne man die an den Bäumen selbst sich findenden Schlupfwinkel aufs sorgfältigste. Am zweckmäßigsten bei feuchtem Wetter kratze man mit der Baumscharre alle Rindenteile, die vertrocknet und teilweise vom Baume selbst schon abgestoßen sind, ab und bürste mit einer Stahldrahtbürste nach. Dies muß auch auf die Äste ausgedehnt werden, wobei den Astwinkeln besondere Aufmerksamkeit

zu widmen ist. Man vermeide dabei selbstverständlich, mit Scharre oder Bürste die lebende Rinde zu verletzen. Im Mai und Juni ist es Zeit, die künstlichen Schlupfwinkel, die Insektenfanggürtel, anzulegen. Höchst einfach! Ist die Arbeit geschehen, so kann man ruhig bis zum Spätherbst warten. Die Gürtel fangen ganz selbsttätig unzählige Obstmaden. Denn die Tiere suchen diesen Schutz, besonders wenn die natürlichen Quartiere entfernt sind.

Achtung geben auf den Borkenkäfer! Woran erkennt man die Anwesenheit der Borkenkäfer im Innern unserer Obstbäume? 1. Wenn an einem Obstbaume auf einer Seite seiner Krone die Äste nur wenig treiben, kleine mattgrüne Blätter bilden und wenig oder kleine Blüten ansetzen, so befinden sich gewöhnlich auf derselben Seite des Baumes im Stamme oder auch in den älteren Ästen desselben Borkenkäfer; dasselbe ist 2. der Fall, wenn bei genauer Untersuchung der Stämme sich viele kleine rundliche Löcher zu drei bis vier übereinander an der Rinde derselben zeigen, so daß es aussieht, als seien Schrote in die Rinde geschossen worden; oft quillt auch Holzmehl aus diesen heraus. Wenn man durch diese Erscheinungen auf den unsichtbaren Feind aufmerksam geworden ist, dann bleibt nichts anderes übrig, als augenblicklich den davon befallenen und durch kein Mittel wieder gesund zu machenden Baum umzuschlagen und auch ebenso schnell aus der Umgebung der noch gesunden Bäume zu entfernen, oder doch gleich an Ort und Stelle zu entborken und die abgeschälte Borke samt der daran sitzenden Brut zu verbrennen. Um nun aber überhaupt seine Bäume gegen Borkenkäfer zu sichern, muß man 1. die Bäume im April und Mai, sodann nochmals im Juli, August oder September in oben angegebener Weise untersuchen; 2. keine kranken Bäume, keine Astabfälle, kein gefälltes und noch berindetes Holz in der Umgebung der Obstbaumplantagen dulden; 3. eine gute Rindenpflege walten lassen und namentlich einen regelmäßigen Kalkanstrich nicht verabsäumen.

Achtung auf die Kräuselkrankheit der Pfirsiche, Aprikosen, Kirschen (Excoascus deformans)! Durch Absuchen und Verbrennen der befallenen Blätter sofort beim ersten Erscheinen zu bekämpfen. Das Abschneiden der Blätter gefällt den Pfirsichen freilich nicht, aber das Belassen der befallenen Blätter am Baume noch weniger, sofern die Kräuselung rasch um sich greift und ganze Kulturen vernichten kann. Ursachen: plötzliche Temperatur- und Witterungswechsel. Die an kräuselkranken Bäumen gern auftretenden Blattläuse haben mit der Kräuselkrankheit nichts zu tun. Spritzen mit selbstgebrauter Flüssigkeit ein- bis zweimal: 1/2 kg Quassia tüchtig ausgekocht, dann 1/2 kg gewöhnliche Seife aufgelöst und dazu gegeben, diese Masse durch 50 Liter lauwarmes Wasser verdünnt.

In der Kirschenzeit sind die Kirschbäume von den Staren 2c. bedroht. Zum Schutze der Obstbäume 2c. gegen Spatzen wird in der „Deutschen Landwirtschaftlichen Presse“ 1908 Nr. 63 die Verwendung von Zwiebeln empfohlen. Man schneidet die Zwiebeln in der Mitte durch und befestigt die Hälften da und dort am Geäst. Die Vögel sollen einen solchen Abscheu vor dem starken Zwiebelgeruch haben, daß sie wegbleiben.

In Nr. 57 desselben Blattes wurden Flaschenklingeln zur Verscheuchung von Vögeln und auch von Hasen 2c. beschrieben. Zu ihrer Herstellung dienen Wein- oder Bierflaschen ohne Boden, die verschlossen sind mit einem Kork, an dem ein Bindfaden herabhängt. An das Fadenende befestigt man eine alte Eisenmutter oder einen ähnlichen Metallgegenstand, durch dessen Löcher man die Schäfte mehrerer Gänsefedern gesteckt hat. Beim geringsten Luftzug wird durch die Federn die glockenartige Vorrichtung zum Tönen gebracht, was die ungeladenen Gäste verscheuchen soll.

Vorsicht mit Karbolineum! Dieser so nützliche Stoff kann unter Umständen und im Übereifer ein rechter Schädling werden. Im „Prakt. Ratgeber“ schreibt Stoffert-Tannenhof: Es ist so manches über den Vorteil und Nachteil der Karbolineumspritzung der Obstbäume geschrieben, aber es ist mir aufgefallen, daß bis jetzt über Nachstehendes noch nie etwas erwähnt wurde. Ich hatte hier auf dem Obstgut „Tannenhof“ im Herbste 1904 20 Meisenkästen aufgehängt,

hatte schon 1905 12 Bruten, 1906 wurden weitere 40 verschiedene Kästen aufgehängt, so daß ich im Jahre 1907 schon 31 Bruten zu meiner großen Freude verzeichnen konnte. Im Herbst 1907 und Frühjahr 1908 begann ich mit der Bespritzung der Obstbäume mit Karbolineum und hatte den Erfolg, daß ich neben fast genau ebenso viel Ungeziefer 2c. wie früher in dem größeren bespritzten Teil der Plantage keine ansässigen Vögel mehr hatte und nur noch vereinzelt einige Pärchen in dem nicht bespritzten Teil bauten. Es würde gewiß interessant sein, wenn von anderer Seite ähnliche Beobachtungen gemacht wären.

Es gehört das ja auch zum Kapitel: Schützt die Natur! Eine beherzigenswerte Mahnung finden wir in einem Flugblatte des Österreichischen Lehrervereins für Tier- und Pflanzenschutz: „Wenn ihr ins Grüne geht, schonet die Fluren und die Tierwelt! Freuet euch der schönen Natur, aber beraubt sie nicht ihres Schmuckes, zerstört und quält nicht! Tragt nicht gar so viele Blumen weg, begnügt euch mit einem Sträußchen! Verletzet die Bäume nicht durch Abreißen der Zweige und Äste. Wer das Schöne wahrhaft liebt, wird sich nie solcher Verwüstung schuldig machen. Gönnt den Vögeln, den Schmetterlingen, Käfern, Eidechsen und anderen Tieren ihr kurzes Leben und die Freiheit! Auch das unscheinbarste Wesen hat in der Natur einen Zweck zu erfüllen und möchte seines Daseins froh werden. Ein hilfloses Geschöpf zu ängstigen, zu quälen, ist eines Menschen unwürdig. Seid mitleidig und barmherzig, schützet die Schwachen vor der Roheit Unverständiger!" Seid nicht selber Schädlinge, die ihr euch vor Schädlingen eurer Gärten und Bäume zu schützen sucht!

IV. Brief- und Fragekasten.

Frage. Kann ein Kirschbaum, Hochstamm, 10jährig, weiße Frucht, dessen oberste Krone zu hoch geschossen und deshalb unbesteigbar ist, ohne erheblichen Schaden für den Baum um 3—4 m abgenommen werden und zu welcher Jahreszeit? Reg.-Dir. Z.

Antwort. Der fragliche Kirschbaum kann noch zurückgeschnitten werden. Ob aber der Zweck, ihn niedriger zu bekommen, erreicht wird, ist ziemlich zweifelhaft; nach der Verjüngung wird er um so stärker treiben. Schaffen Sie dem Baum seitwärts Luft und Licht, dann wird er im Höhenwachstum sich mäßigen, seitwärts dagegen mehr auslegen und bald anfangen, reich zu tragen. Der Rückschnitt geschieht während der Winterruhe des Baumes, wobei die Wunden mit Baumwachs bedeckt werden müssen. Ein Rückschnitt von 3—4 m bei einem 10jährigen Stamm ist etwas stark. Sch.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 I, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 8—12 Uhr vorm. und 2—6 Uhr nachmittags.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.

Kaltflüssiges Baumwachs

„Marke Widder“

ist eine bewährte Marke, die sich schon seit Jahren im Handel befindet. ***Wider's Baumwachs*** *ist in allen einschlägigen Geschäften erhältlich, es ist ausdrücklich nötig, es unter diesem Namen zu verlangen, ebenso bei meinem* ***Brumata-Leim „Marke Widder“.***

F. A. Wider, Stuttgart. [39

Chemische Fabrik für Tinten und Wachspräparate.

„Tenax“.

Fertig gemischtes, staubfeines Kupfervitriolpräparat

gibt mit Wasser vermischt sofort eine spritzfertige Kupfer-Tonerde-Sodabrühe, Wirkung gleich einer Kupferkalkbrühe. Anwendung bequem und 10—20 Prozent billiger als Kupferkalkbrühe.

Von Autoritäten vorzüglich begutachtet.

1 d] Verwendung:

Zum Bespritzen der	Obstbäume gegen Schorf . . .	1—1½ %
„ „ „	Weinberde gegen Peronospora .	1—2 %
„ „ „	Kartoffeln und Tomaten . . .	1—1½ %
Zum Bespritzen der	Gurken, Melonen und Kürbisse gegen Plasmopara	1 %
„ „ „	Pfirsiche gegen Kräuselkrankheit	1—1½ %
„ „ „	Kiefern gegen Schüttekrankheit	1—1½ %

Arsentenax gegen Obstmaden.

Alleiniger Fabrikant: **Fr. Gruner, Chemische Fabrik, Eßlingen a. N.**

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße

empfiehlt

Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51

[34

Baumwachs, kaltfl.

sehr geschmeidig, hochf. Qual.

1 kg Mk. 1.50, 2½ kg-Dose Mk. 3.25.

Bonn-Poppelsdorf. Emil Böringer.

Unweit Stuttgart in bedeut. Stadt Württembergs wird hoh. Alters wegen hochrentable

Gärtnereianlage

von 6700 qm mit schönem Anwesen günstig verkauft. Vorzügl. Boden. Für Baumschule ganz besonders geeignet Auch Spekulationsobjekt wegen bedeutender Zukunft. [24

Off. nur v. Selbstreflektanten unter „Der Obstbaumfreund Stuttgart“.

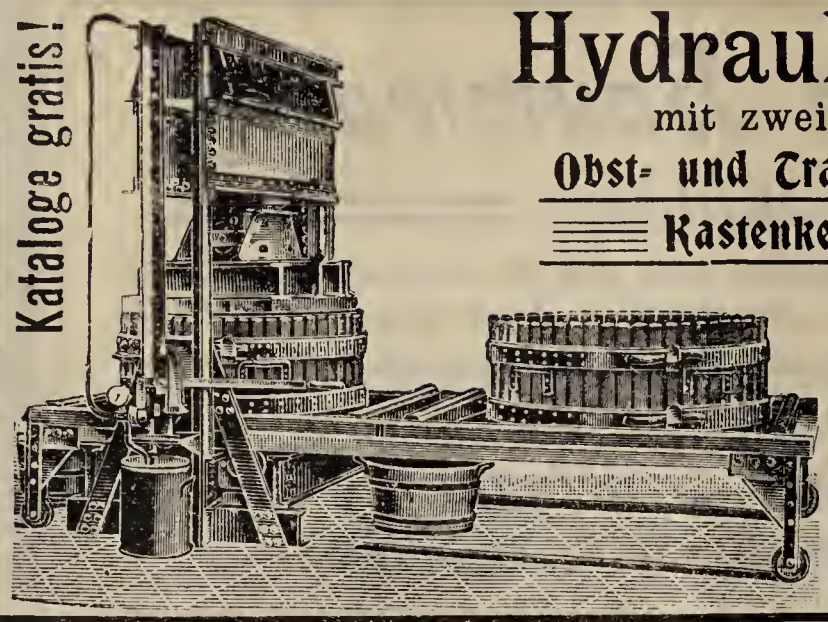
Obstbäume- Specialitäten.

Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

Emanuel Otto, Nürtingen a.N.

Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

Kataloge gratis!



Hydraulische Pressen

mit zwei ausfahrbaren Körben. [36

Obst- und Trauben-Mühlen, Rundkeltern,

Kastenkeltern in allen Grössen.

Unerreicht in Leistung und Güte.

Ph. Mayfarth & Co.,

Frankfurt a. M.

und

Berlin N., Chausseestr. 8.

Theodor Koch

Schwäb. Hall

Heilbronnerstrasse 15

fabriziert [42

Gartenhäuser

aus Schmiedeisen zerlegbar. Diverse Modelle. Leicht zu montieren samt Blechdach. Prospekt u. Offerten gratis.

D. R. G. M. Schutz.

Die Völker-wanderung

schädl. Obstbauminsekten zum

Insektenfanggürtel „Einfach"

dauert von Mai bis November; ihre Vertilgung durch nützliche Vögel bis Februar.

Geringste Arbeit — Höchster Erfolg!

Preis in Rollen von 30 m 15 Pfg. pro Meter. 2 Rollen = 1 Postpaket. In ersten Samenhandlungen vorrätig **Vereinen hoher Rabatt!**

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.

Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [1c

Pomologisches Institut

REUTLINGEN

Gärtner-Lehranstalt

Baum-, Beerenobst- u. Ziergehölz-Schulen.

Beginn der verschiedenen Lehrkurse:

Jahres-Kursus: Anfang Oktober. Frühjahrs-, Baumwärter- und Sommerkursus: Anfang März.

Statuten der Lehranstalt,

sowie Preisverzeichnisse über die in den ausgedehnten Baumschulen erzogenen Pflanzen, ferner über Gemüse- und Blumensämereien, Gartengeräte usw. gratis und franko.

Der Direktor und Besitzer [28

Oekonomierat Fr. Lucas.

Avenarius-

Baumspritzmittel

Erstklassiges sog.

wasserlösliches Carbolineum.

R. AVENARIUS & Co.

Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln. [32

Raupenleim,

monatelang klebend, zum Fang der **Rüsselkäfer, Spargelfliegen** etc., 4 kg-Poststt. Mk. 3.75, 12 kg-Eimer Mk. 11.—, 22 kg-Eimer Mk. 20.—. [34a

Neuheit! Rüsselkäferfangstreifen, sehr praktisch, p. 100 m Mk. 3.—. Fangzeit März—Mai.

Bonn-Poppelsdorf. **Emil Böringer.**

Eigentum des Württembergischen Obstbauvereins. — Für die Redaktion: Karl Gußmann in Gutenberg.
Druck der Vereins-Buchdruckerei in Stuttgart.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

P. Bantlin, Baumschulen

Birkach b. Stuttgart

empfiehlt als Spezialität:

Halbstämme, Pyramiden, Palmetten, wag- u. senkrechte; **Kordon in Apfel, Birn, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Weichsel, Pfirsich, Aprikosen** usw. **Rosen- und Beerensträucher** in allen Sorten. [50

Sowie **Anlegen und Unterhalten** von Obst- und Ziergärten, Schneiden und Umpfropfen von Obstbäumen aller Art.

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", *M.* 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", *M.* 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", *M.* 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Ia. kaltflüssiges

Baumwachs

langjährig bewährte Marke
per Kilo 1 Mk. 20 Pf.
Wiederverkäufer hohen Rabatt. [19

Carl Grünzweig, Esslingen a. N.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

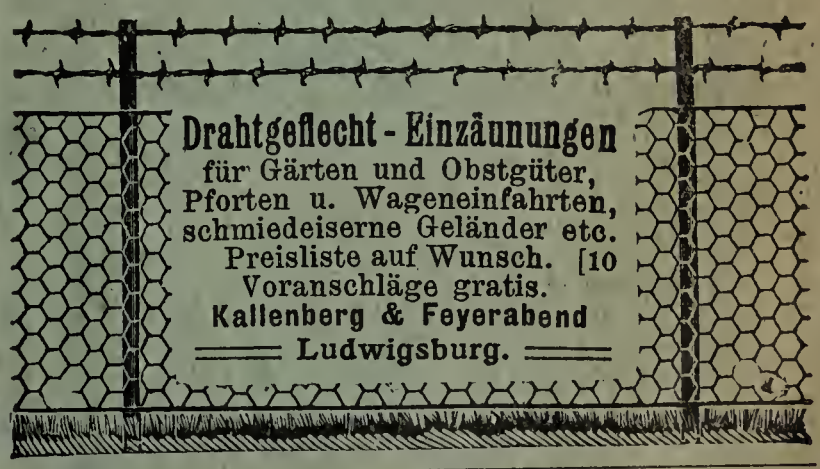
Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** **Torstr. 13**

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

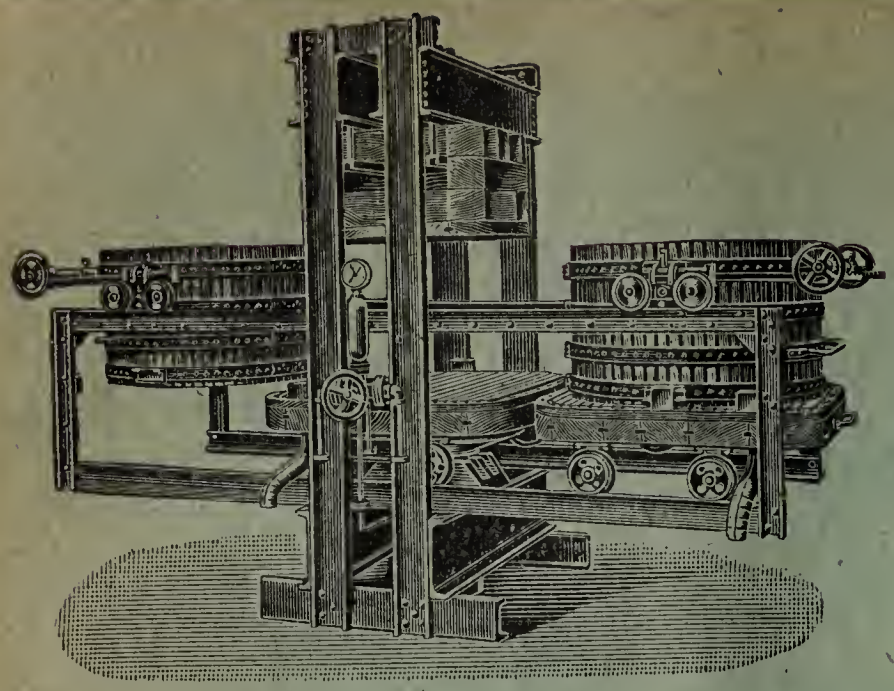
Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

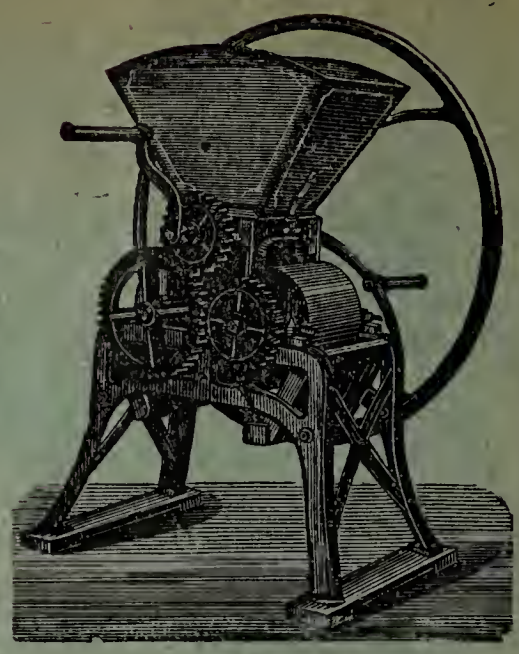
Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4
Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.



Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter,
Pforten u. Wageneinfahrten,
schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13
Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.
W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardspl.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

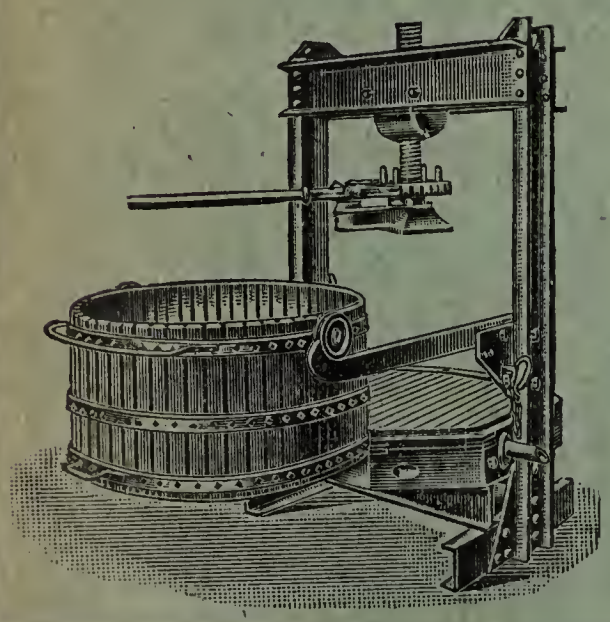
Obst-, Wein- und Beerenpressen

D.R.-Patent No. 113834.

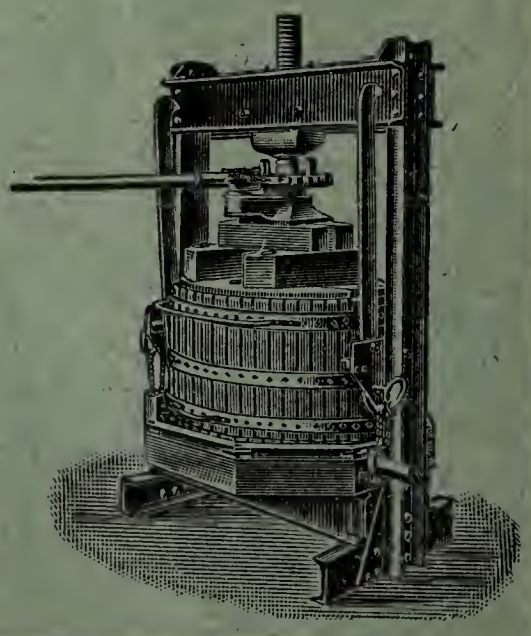
Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 3.



Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

XXIX. Jahrgang. № 6. Juni 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingefragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Nachruf. Einladung. I. Praktischer Obstbau: Ein Wort für den Haselnußstrauch. Nach Sturm und Hagel. Programm-Entwurf zu einer Orts- oder Lokal-Obstausstellung. Obstein- und -ausfuhr 1908. — II. Vereins-Angelegenheiten: Zur Sonntagsruhe. Prämiierungen. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: Juni. — V. Schädlings-Kalender: Juni. — VI. Brief- und Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

JUN 15 1909 BOSTON.

Die

Holder-Spritze

HS

die solideste und bewährteste tragbare Baumspritze. Bei weitem beliebter und verbreiteter als irgend ein Konkurrenzfabrikat. Arbeitet selbsttätig durch Luftdruck. Feinste Nebelverstäubung. Präzisionsarbeit. In allen nur denkbaren Kombinationen. [11

Näheres im Katalog No. 86, der auf 72 Seiten alle Hilfsgeräte für den Obstbau in höchster Vollendung zeigt.

Gebrüder Holder, Metzingen i. Württ.

Maschinenfabrik.

Obstbäume

aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [23

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** Telefon 412.

Ueber 50 000 Obstbäume in Kultur!

Fr. Ulshöfer, Baumschulen, Edelfingen (Württ.)

Empfehle in Ia. **Qualität** in nur gut bewährten Sorten, besonders große Vorräte in den Sorten des **Württembergischen Normal-Sortiments:**

als **Hochstämme, Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Cordons, Buschbäume,** 1jähr. Veredl. in **Aepfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen, Pfirsich und Aprikosen.** [37

Walnüsse, Stachel- u. Johannisbeer-Hochstämme u. -Sträucher (Vorrat groß), **Himbeer, Brombeer, großfrüchtige Haselnüsse, Rosen,** Hochstämme u. nieder, **Schlingrosen, Zierbäume u. Sträucher, Obstwildlinge** 2c. — **Wiederverkäufer erhalten hohen Rabatt!**

Preis- und Sortenliste gratis und franko!

Preise billigst!

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 6. Stuttgart, Juni. **1909.**

Ministerpräsident a. D. v. Mittnacht †.

Was der Name Mittnacht für Deutschlands und Württembergs Geschichte bedeutet, ist in der politischen Presse gewürdigt worden. Wir im Württembergischen Obstbauverein verlieren in dem entschlafenen Staatsmann eines unserer ältesten und treuesten Mitglieder. Ein Schwabe durch und durch — so mußte er auch ein Freund des heimischen Obstbaus sein. Wir erinnern uns, aus dem Mund unseres unvergessenen Freundes Kohlhammer gehört zu haben, Minister Mittnacht habe ihm einmal gesagt, unter all dem Ballast von Zeitungen und Broschüren, die an ihn von der Post kämen, greife er, so oft sich's treffe, immer zuerst nach den grünen Heften des „Obstbau". So war der Verstorbene an seinem Teil stets ein eifriger Förderer des vaterländischen Obstbaus und wir haben das Recht und die Pflicht, auch unsererseits ihm den Kranz der Dankbarkeit und Verehrung aufs Grab zu legen. Sein Name bleibt bei uns in Ehren.

Einladung.

Am **Sonntag den 6. Juni,** vorm., finden in unserem Garten in Stuttgart und am **Sonntag den 13. Juni,** vorm., in unserem Garten in Cannstatt

Praktische Demonstrationen über das Pinzieren der Formobstbäume

statt. Zusammenkunft für Stuttgart früh 8½ Uhr an der Straßenbahnhaltestelle „Forststraße" (Linie Gablenberg—Herderstraße), für Cannstatt früh 8½ Uhr an der Straßenbahn-Endstation „Haldenstraße" (Linie Karlsvorstadt—Cannstatt). Zu zahlreicher Beteiligung ladet freundlichst ein

Der Ausschuß.

I. Praktischer Obstbau.

Ein Wort für den Haselnußstrauch.

Von Reimund Wolpert, Baumgärtner, Oberginsbach, OA. Künzelsau.

Wenngleich für die Hebung des Obstbaues manches Anerkennenswerte geschehen ist und noch geschieht, so scheint man doch vielfach eine Kultur ganz zu vergessen, die es verdient, mehr hervorgehoben zu werden. Die Haselnußkultur nimmt in Deutschland kaum einen nennenswerten Stand ein, obwohl die Haselnuß nur geringe An-

forderungen an Boden und Pflege stellt und außerdem noch den Vorteil hat, daß ihre Früchte von großer Haltbarkeit und leicht zu verschicken sind. An einem guten Absatz der Früchte ist kaum zu zweifeln. Viele Hektar Land sind noch unbebaut oder mit wenig lohnendem Gesträuch bewachsen. An den Ufern der Flüsse und Bäche, an Schutz- und Teichdämmen, an Feldrainen usw. wäre Platz genug vorhanden, um Haselnußsträucher anzubauen. Wenn wir auch in Laubwäldern oder in Parkanlagen derartige Sträucher finden, meisterin. Betrachten wir die natürliche Entwicklung der Haselnuß, so finden wir besonders an Fluß- und Bachufern, welche immer genügend feucht und humusreich sind, gute ertragsfähige Sträucher. Wenn auch, wie oben erwähnt wurde, der Strauch nicht zu sehr anspruchsvoll ist, so darf man doch nicht meinen, man brauche an dem Boden nichts zu tun. Durch eine gute Düngung und Bearbeitung desselben kann der Ertrag und die Qualität befördert werden. Als Pflanzzeit kann man das Frühjahr oder den

Haselnußpflanzung des pomologischen Instituts Schönborn. Aus: Janson, Großobstbau.

so haben diese mit ihren Erträgen für den Handel fast gar keine Bedeutung. Sie beweisen nur, daß unser Klima sich für den Anbau recht gut eignet.

Die Haselnußsträucher besitzen eine große Anpassungsfähigkeit an das Klima und an den Boden, mag nun Sand, Lehm oder Kalk vorherrschen. Man kann die Haselnuß sogar an Stellen ziehen, wo andere Obstarten nicht mehr gedeihen wollen, z. B. im schattigen Gartenwinkel und an der Nordseite von Mauern usw. Damit soll aber nicht gesagt sein, daß der Strauch nur den schlechtesten Platz erhalten soll. Es ist klar, daß seine Erträge in besserem Boden und besserer Lage sich steigern. Die vorzüglichste Lage dürfte ein freier, sonniger Standort sein. Die Natur ist auch in diesem Falle immer eine gute Lehr-

Herbst wählen. Bei der Pflanzung verwendet man nur gute Erde, mit Kompost oder verrottetem Dünger vermischt. Ist der Boden im Untergrund etwas feucht, so kann man die Pflanzen etwas höher setzen. Die beste Pflanzweite dürfte 3 m sein. Zur Anpflanzung verwende man nur kräftige, gut bewurzelte Pflanzen. Von einem Rückschnitt bei dem Pflanzen sollte man völlig absehen, jedoch müssen die Wurzeln frisch angeschnitten werden.

Mit der Pflanzung kann selbstverständlich die Sorge für ein gutes Fortkommen der Sträucher nicht als abgeschlossen betrachtet werden. Wie jede andere Pflanze, so erfordert auch der Haselnußstrauch eine ihm angemessene Pflege und Düngung. Vor allem muß der Boden locker gehalten werden, damit die Luft auf die Zersetzung der mineralischen

Bestandteile einwirken kann. Durch die Lockerung werden zugleich viele Feinde vernichtet. Die Haselnüsse setzen mit ihrem Ertrage meist im dritten bis vierten Jahre nach dem Pflanzen ein. Eine große Bedeutung hat der spätere Schnitt der Sträucher. Da dieselben nur am jüngsten Holze tragen, so muß man beim Schnitt immer darauf hinarbeiten, möglichst viel junges Holz zu erzielen, also mehr auslichten und verjüngen, als schneiden.

Bei der Anpflanzung von Haselnüssen ist gutes Pflanzmaterial Hauptbedingung. Am besten bezieht man dasselbe aus einer guten Baumschule, wo man sich auch ein gutes Sortiment zusammenstellen lassen kann. Der Liebhaber kann sich aber auch seine Pflanzen durch Ableger, Wurzeltriebe oder durch Samen verschaffen. Die sicherste Vermehrung ist die durch Ableger. Zu diesem Zwecke wird die Mutterpflanze bis auf den

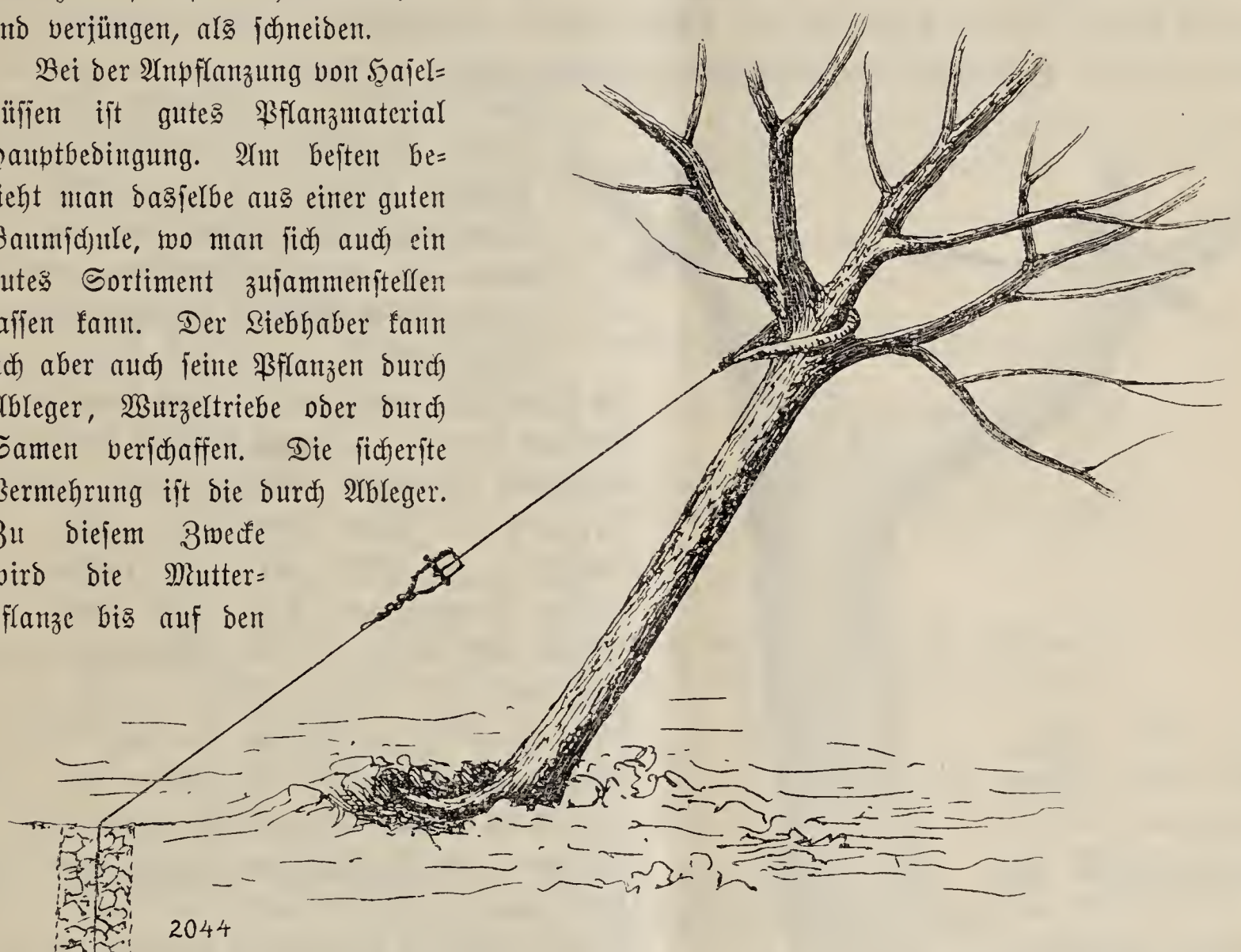


Abb. 1.

Boden abgeschnitten. Die zahlreich erscheinenden Schößlinge biegt man in eine um den Strauch gemachte Vertiefung, welche vorerst mit Komposterde angefüllt wird. Die Ableger werden an ihren Enden wieder in die Höhe geleitet und etwa 3—4 Augen über der Erde abgeschnitten. Die mehr oder weniger gut bewurzelten Pflanzen bleiben nach der Trennung vom Mutterstock noch ein Jahr in gutgründigem Boden und können dann an ihren dauernden Standort verpflanzt werden. Noch einfacher ist die Vermehrung, wenn man die Schosse des Mutterstockes mit guter Erde anhäufelt, wodurch sich dieselben bewurzeln. Feuchthalten des Hügels befördert die Wurzelbildung. Etwas schwieriger ist die Anzucht durch Samen. Die Samen werden im Frühjahr oder Herbste in leichte Rillen ausgesät und mit feiner Komposterde zugedeckt. Die Beete sind immer von Unkraut reinzuhalten und nach Bedarf zu gießen. Im nächsten Frühjahr werden die Pflänzchen pikiert. Die natürlichste Form ist und bleibt die Buschform, und wer aus der Kultur einen größeren Nutzen ziehen will, tut gut, wenn er diese beibehält.

Die Reifezeit der Nüsse ist je nach der Sorte eine verschiedene. Im Durchschnitt kann der September als Haupterntemonat betrachtet werden. Manchmal müssen die Früchte auch etwas früher geerntet werden, besonders wenn dieselben frisch genossen werden sollen; die obere bräunliche Haut muß sich dann, ähnlich wie bei Walnüssen, abziehen lassen. Will man aber die Nüsse in den Handel bringen, so müssen dieselben vollständig ausgereift sein. Nur in diesem Zustande haben sie ihren charakteristischen, guten Geschmack. Bei vollständiger Reife müssen die Früchte durch leises Rütteln vom Strauche fallen. Nach der Ernte

muß man die Früchte vor allem gut trocknen lassen, indem man sie an einem luftigen Ort ganz dünn ausbreitet. Schlecht getrocknete Nüsse werden muffig, schimmelig und bitter und können unter Umständen unbrauchbar sein.

Nach Sturm und Hagel.

Ist ein Unwetter mit Sturm und Schlossen über die Bäume und die Baumgüter und Obstgärten gegangen, so empfiehlt es sich, anstatt sogleich mit Säge, Messer und Schere auszurücken, noch etwas in Geduld zu warten, bis man den tatsächlich entstandenen Schaden auch übersehen kann. Dagegen ist, wie in Goethe's „Deutscher Obstbau" (Heft 150 der Arb. d. Deutschen Landwirtsch.-Gesellschaft) mit Recht empfohlen wird, sofortige Behandlung nötig bei Ästen, die an der Ansatzstelle einen Riß bekommen haben und aufzuschlitzen drohen, wenn ihnen nicht Hilfe wird. Zu diesem Zweck legt man alsbald solche Baumklammern an, wie das die Abbild. 2 zeigt. Es genügt ein starker verzinkter Eisendraht, der an seinen beiden Enden um eichene Stückel geschlungen ist und in dessen Mitte ein kräftiger Drahtspanner eingeschaltet wurde. Da wo Draht und Stückel die Äste berühren, muß natürlich dem Einschneiden durch Unterlegen von altem Leder vorgebeugt werden. Setzt man den Drahtspanner in Betrieb, so hebt sich der gefährdete Ast zu seiner ursprünglichen Lage und die Schlitzwunde schließt sich. Man kann den Schlitz noch mit Baumwachs verdecken, um ja alles Wasser und damit jede Fäulnisgefahr abzuhalten. —

Abb. 2.

Was tut man ferner bei durch das Unwetter teilweise entwurzelten und schief gestellten Obstbäumen, wenn sie überhaupt noch in dem Alter sind, daß sich die Hilfeleistung auch verlohnt? In diesem Fall schneidet man die verletzten Wurzeln mit dem Messer glatt (Schnittfläche nach unten) und entfernt soviel als möglich die abgerissenen Wurzeln aus dem Erdreich; die durch letzteres hervorgerufenen Löcher und Vertiefungen im Boden füllt man aus mit guter Komposterde. Sodann legt man um einen kräftigen Ast starken verzinkten Eisendraht, umhüllt dessen Schlinge sorgfältig mit altem Leder und versieht den Draht in der Mitte mit einem entsprechend starken Drahtspanner. Das andere Ende des Drahts wird in ein mit dem Tellerbohrer ausgehobenes Loch von 1 m Tiefe mit Hilfe einer alten Eisenplatte versenkt und der nötige Widerstand durch Einstampfen der Platte oder des Drahts mit Steinen bewirkt. Siehe Abbild. (S.83). Vermittelst des Drahtspanners bringt man alsdann durch die Verkürzung des Drahts den Baum allmählich in senkrechte Stellung, in der er durch drei im Boden an kurzen Pfählen befestigte, gleichweit voneinander entfernte Drähte erhalten wird. Durchdringendes Gießen des auf diese Weise behandelten Baums selbstverständlich ebenso Düngung; vor allem bei nachfolgender Trockenheit nicht zu versäumen! Auch ein Lehmbestrich des Stamms und der Hauptäste ist vorteilhaft: die Verdunstung wird gemindert und der Baum geschont.

Über die Behandlung der durch die Schlossen verursachten Rindenwunden bitten wir das Nötige im „Württ. Obstbuch" S. 72 nachzulesen.

Im übrigen wäre zu wünschen, daß auch dieses Jahr hagelarm und obstreich ausfällt!

Programm-Entwurf zu einer Orts- oder Lokal-Obstausstellung.

(Ausgegeben April 1909.)

Der ..... Verein veranstaltet in der Zeit vom ..... bis .....
eine Obstausstellung mit Prämiierung im Lokal .....
in .....

Zur Beteiligung an derselben sind sämtliche Obstzüchter, Obstbau- und Landwirtschaftliche Vereine, Gemeinden und deren Baumwärter eingeladen.

Zur Ausstellung kommt:

A. Obst von Einzelausstellern in nachfolgenden Klassen: *)

(Es darf nur selbstgezogenes, tadelloses Obst und nur in solchen Sorten ausgestellt werden, welche sich an Ort und Stelle gut bewährt haben.)

1. Tafeläpfel bis zu 10 Sorten.
2. Wirtschaftsäpfel bis zu 6 Sorten.
3. Tafelbirnen bis zu 10 Sorten.
4. Wirtschaftsbirnen bis zu 5 Sorten.
5. Neuere, im Bezirk noch wenig verbreitete, aber empfehlenswerte Sorten, nicht über 6 Sorten.
6. Zur Bepflanzung an schmalen Straßen geeignete hochwachsende Apfelsorten, bis zu 6 Sorten.
7. Lokalsorten, welche für den Bezirk infolge ihrer Tragbarkeit und sonstigen guten Eigenschaften von besonderem Wert sind, nicht über 6 Sorten.

Von einer Sorte 5—10 Stück je nach Größe

8. Stein-, Beeren- und Schalenobst, Trauben.

B. Obst von Vereinen, Gemeinden und Baumwärtern gesammelt

in für den Bezirk anerkannt passenden und empfehlenswerten Sorten.

1. Tafeläpfel in 15—20 Sorten.
2. Wirtschaftsäpfel in 5—10 Sorten.
3. Tafelbirnen in 10—15 Sorten.
4. Wirtschaftsbirnen in 5—8 Sorten.

Von einer Sorte 5—10 Stück je nach Größe.

C. Zweckmäßige Verpackungen von Tafelobst mit Musterpackung, sowie Aufbewahrungs- und Konservierungsgegenstände hierzu.

D. Selbstverfertigte Obsterzeugnisse aller Art; 1. von Privaten, 2. von Fabrikanten.

E. Werkzeuge, Geräte und sonstige Hilfsmittel zur Obstverwertung, zur Pflege der Obstbäume und zum Schutz gegen Schädlinge.

Besondere Bestimmungen.

1. Es bleibt jedem Aussteller überlassen in einer oder mehreren Nummern in A. bezw. B. auszustellen.
   Tadellose Früchte, gute Auswahl und richtige Benennung der Sorten ist bei der Prämiierung maßgebend. Preisrichter dürfen in denjenigen Abteilungen, in welchen sie als Preisrichter tätig sind, nur außer Preisbewerb ausstellen.
2. Als Prämien sind vorgesehen .....
3. Die Anmeldung zur Ausstellung hat spätestens am ..... (14 Tage vor Beginn derselben) an Herrn ..... zu geschehen, von welchem auch Programme und Anmeldungsformulare kostenlos bezogen werden können.
   Die Etiketten zur Bezeichnung der Obstsorten werden den Ausstellern nach Einsendung der Anmeldeformulare umgehend zugeschickt.

*) Bei reichen Obsternten empfiehlt es sich auch eine Konkurrenz für den Obsthandel in das Programm aufzunehmen.

4. Die Ausstellungsgegenstände sind frachtfrei an ..... einzusenden und müssen spätestens am ..... (zwei Tage vor der Eröffnung der Ausstellung) dort eintreffen.
5. Das Ausstellungsobst ist, je eine Sorte für sich, in eine Papierdüte sorgfältigst einzupacken (feinere Sorten sind einzeln noch in Seidenpapier zu wickeln).
   Auf der Papierdüte ist der Name der inliegenden Sorte, sowie die Klasse A und B und die betreffende Nummer, in welcher die Sorte ausgestellt werden soll, anzugeben. Die Etiketten, mit dieser Aufschrift übereinstimmend, sind extra beizupacken, auch ist jeder Sendung ein Gesamtverzeichnis der Sorten beizufügen.
6. Alle Körbe und Kisten müssen sowohl am Deckel als an der Seite mit der genauen Adresse des Absenders versehen sein.
7. Klasse C, D, E ist anzugeben, wieviel Quadratmeter Raum beansprucht wird.
8. Von den ausgestellten Gegenständen darf ohne Genehmigung der Ausstellungskommission vor Schluß der Ausstellung nichts entfernt werden, jedoch ist die Kommission ermächtigt, von jeder Sorte ein oder zwei Exemplare zur Zusammenstellung eines Bezirkssortiments zu entnehmen.
9. Wird die Rücksendung des Obstes gewünscht, so geschieht dies auf Kosten des Ausstellers, andernfalls wird es zugunsten ..... verwendet.
   (Auf dem Anmeldebogen ist die betreffende Rubrik eventuell abzuändern.)
10. Alle ausgestellten Gegenstände müssen am Tage nach Schluß der Ausstellung abgeräumt und entfernt werden.

Obstein- und -ausfuhr 1908.

Einfuhr von Obst im Herbst 1908 in Württemberg. (Obsteinfuhr 1908.)

Ursprungsland	Tonnen
Schweiz	20 002
Österreich-Ungarn	3 213
Bayern mit Pfalz	2 400
Baden	1 860
Frankreich	137
Elsaß-Lothringen	40
Preußen und das übrige Deutschland	38
Hessen	10
Summe	27 700

Reihenfolge der Stationen im Empfang von nichtwürttembergischem Obst. Sept. – Dez. 1908. (Obsteinfuhr 1908.)

Station	Tonnen	Station	Tonnen
Stuttgart:		Rottenburg	174
Nordbhf.	16 681	Kleinengstingen	172
Westbhf.	354	Ebingen	150
Cannstatt	595	Vaihingen a. F.	145
Untertürkh.	448	Spaichingen	115
	18 078	Schramberg	106
Eßlingen	2 235	Freudenstadt St.	104
Friedrichshafen	1 517	Böblingen	98
Ulm	1 063	Neuenbürg	90
Reutlingen H.	833	Heidenheim	83
Schwenningen	375	Tübingen	79
Tuttlingen	295	Ravensburg	59
Rottweil	280	Lorch	53
Göppingen	274	Sulz a. N.	48
Urach	192	Neufra	45
Geislingen	187	Zuffenhausen	44

Station	Tonnen	Station	Tonnen
Metzingen	43	Rotenbach	15
Wildbad	43	Wangen	14
Crailsheim	34	Saulgau	13
Fellbach	34	Alpirsbach	12
Maulbronn	33	Großgartach	12
Biberach	31	Schwaigern	12
Höfen	31	Waiblingen	11
Riedlingen	31	Waldsee	11
Honau	30	Aldingen	10
Münsingen	30	Amstetten	10
Heilbronn H.	28	Dornstetten	10
Feuerbach	26	Erbach	10
Pfullingen	25	Herrlingen	10
Blaubeuren	24	Lauffen a. N.	10
Nürtingen	22	Leutkirch	10
Klosterreichenbach	21	Renningen	10
Neckarsulm	21	Unterboihingen	10
Ertingen	20	Fridingen	7
Obertürkheim	20	Calmbach	5
Böckingen	18	Ludwigsburg	5
Hemigkof.-Nonnenb.	17		
Langenargen	17	Summe	27 700

Übersicht über den Versand an Obst aus Württemberg im Herbst (Sept.—Dez.) 1908. (Obstausfuhr 1908.)

Bestimmungsland	Menge Tonnen
Baden	6077,5
Preußen und das übrige Deutschland	4406,0
Bayern mit Pfalz	3395,0
Elsaß-Lothringen	220,0
Hessen	181,0
Schweiz	1,0
Summe	14 280,5

Versandstation	Menge Tonnen
1. Aalen	1,0
2. Allmendingen	3,5
3. Altbach	0,5
4. Altensteig	89,0
5. Althengstett	46,0
6. Altshausen	57,5
7. Asperg	1,0
8. Aulendorf	28,0
9. Backnang	82,0
10. Beihingen	0,5
11. Beilstein	7,0
12. Beimerstetten	1,0
13. Bempflingen	1,0
14. Berneck	3,0
15. Besigheim	4,0
16. Bietigheim	3,0
17. Blaufelden	83,0
18. Böblingen	4,0
19. Bopfingen	1,0
20. Brackenheim	1,0
21. Bretzfeld	120,0
22. Burgstall	14,5
23. Calw	20,0
24. Crailsheim	6,0
25. Deggingen	8,0
26. Dettingen u. T.	1,5
27. Ditzingen	1,0
28. Donzdorf	5,0
29. Dornstetten	28,0
30. Durlesbach	12,5
31. Ebhausen	26,0
32. Ebingen	1,0
33. Eckartshausen	45,0
34. Ehingen	2,0
35. Ellrichshausen	1,5
36. Ellwangen	2,0
37. Emmingen	155,0
38. Endersbach	41,5
39. Erbach	1,0
40. Ergenzingen	12,0
41. Eriskirch	123,0
42. Eschenau	50,0
43. Essingen	0,5
44. Eßlingen	83,0
45. Eyach	1,0
46. Feuerbach	67,5
47 Fichtenberg	3,0
48. Fischbach	82,0
49. Fornsbach	65,0
50. Freudenstadt St.	6,0
51. Friedrichshf.	1089,5
52. Gaildorf	41,0
53. Gailenkirchen	1,5
54. Geislingen	21,0
55. Gerabronn	37,0
56. Gingen a. F.	19,0
57. Gmünd	30,0
58. Göppingen	27,0
59. Großaltdorf	15,0
60. Großgartach	1,0
61. Großsachsenhm.	8,5
62. Grunbach	52,0
63. Gündringen	7,0
64. Hall	42,0
65. Hausen a. F.	0,5
66. Heilbronn H.	10,0
67. Hemigkofen= Nonnenbach	242,5
68. Herbertingen	1,0
69. Herrenberg	2,0
70. Hirsau	8,0
71. Horb	10,0
72. Hoßkirch= Königsegg	19,0
73. Jagstfeld	36,5
74. Illingen	5,0
75. Inzigkofen	2,0
76. Kirchberg	0,5
77. Kirchentellinsf.	1,0
78. Kirchheim a. N.	5,5
79. Kirchheim u. T.	6,0
80. Korntal	0,5
81. Künzelsau	234,0
82. Kupfer	28,0
83. Kupferzell	76,0
84. Langenargen	105,0
85. Langenburg	29,5
86. Langen= schemmern	1,0
87. Lauffen a. N.	1,0
88. Leutkirch	9,5
89. Liebenzell	28,5
90. Lorch	6,0
91. Ludwigsruhe	10,0
92. Marbach a. N.	16,0
93. Maulbronn	15,0
94. Mecken= beuren	1261,5
95. Mergentheim	1,0
96. Metzingen	18,0
97. Mochen= wangen	253,0
98. Möckmühl	172,5
99. Mögglingen	4,0
100. Mühlacker	11,0
101. Munderkingen	2,0
102. Murrhardt	88,0
103. Nagold	84,0
104. Nebringen	3,0
105. Neckarsulm	19,0
106. Neckartailfing.	1,0
107. Neuenstein	314,0
108. Niederbiegen	331,5
109. Niederstetten	22,0
110. Nürtingen	14,0
111. Oberstenfeld	10,0
112. Obertürkheim	7,0
113. Öhringen	792,5
114. Oppenweiler	111,0
115. Ottendorf	1,0
116. Owen	37,0
117. Plochingen	1,0
118. Raboldshaus.	23,5
119. Ravensbrg.	1071,5
120. Reichenbach im Täle	12,0
121. Reutlingen H.	3,0
122. Rißtissen= Achstetten	0,5
123. Rohrdorf	118,5
124. Roigheim	1,0
125. Roßberg	22,0
126. Rottenacker	1,0
127. Rottenburg	1,0
128. Saulgau	1,0
129. Schafhausen	19,0
130. Schemmerbrg.	22,0
131. Schorndorf	26,5
132. Schrozberg	115,0
133. Schwaigern	3,0
134. Schwenning.	27,0
135. Siglingen	3,5
136. Söflingen	1,0
137. Sontheim a. N.	1,0
138. Stetten a. H.	2,0
Stuttgart:	
139. Hbf.	4,5
140. Nbf.	2996,0
141. Wbf.	73,0
142. Cann.	16,0
143. Utürk.	45,0
	3134,5
144. Süßen	2,0
145. Sulz a. N.	2,0
146. Sulzbach a. M.	56,0
147. Sulzdorf	22,0
148. Teinach	322,0
149. Tettnang	819,0
150. Tübingen	3,0
151. Tuttlingen	15,5
152. Überkingen	21,0
153. Ulm	153,0
154. Ummendorf	22,0
155. Unterböbingen	2,0
156. Untergrieshm.	21,0
157. U.-Reichenbach	9,0
158. Vaihingen a. F.	1,0
159. Vaihing. a. E.	12,0
160. Waiblingen	10,0
161. Waldenburg	22,5
162. Waldsee	23,0
163. Wallhausen	1,0
164. Wangen i. A.	519,5
165. Wasseralfingen	1,0
166. Weikersheim	29,0
167. Weilderstadt	2,5
168. Weilheim u. T.	29,0
169. Weinsberg	25,0
170. Wildberg	88,0
171. Wilhelmsglück	2,0
172. Willsbach	71,5
173. Winnenden	8,0
174. Winterbach	1,5
175. Wolfegg	1,5
176. Züttlingen	42,0
177. Zuffenhausen	47,5
178. Zwiefaltendorf	2,5
Summe	14 280,5

II. Vereins-Angelegenheiten.

Zur **Sonntagsruhe.** Es kommen uns öfter Klagen zu, daß Privatgartenbesitzer bei Sonntagsarbeiten an ihren Obstbäumen durch die Polizei behindert und dafür gestraft werden. Zwei solcher Klagen sind aus dem Oberamt Neuenbürg in letzter Zeit eingegangen, wo auf Anzeigen des Landjägers Bestrafungen erfolgt sind, wegen Schneidens der Bäume 2c. an Sonntagen seitens

des Besitzers. In einem Ort befindet sich in nächster Nähe des fraglichen Gartens eine frequente Wirtschaft mit Kegelbahn, welche allsonntäglich Lärm und auch wirkliche Belästigung verursacht, ohne daß die Polizei in der Lage ist, eingreifen zu können. Wenn aber der Bürger die Sonntagserholung mit der Familie ruhig im Garten und bei der Pflege seiner Bäume sucht, für welche er sehr oft werktags gar keine Zeit hat, so muß Strafe sein!

Wir stellen hiermit die Bitte, an der Kgl. Verordnung vom Jahre 1895 über die Sonntagsruhe eine sachgemäße Änderung vornehmen zu wollen und inzwischen die Polizeibehörden anzuweisen, sie nicht rigoros zu handhaben. —r.

Prämiierungen.

Auf unser Preisausschreiben in Nr. 2 des „Obstbau" sind an den Vorstand Bewerbungen eingegangen:

von Gemeinden 2, Privaten 5, Lehrern 3, Baumwärtern 5.

Nach Besichtigung der angemeldeten und von uns in die engere Wahl gestellten Baumpflanzungen durch eine Kommission konnten wir folgende Preise vergeben:

1. Bewerbung B: die silberne Vereinsmedaille samt Diplom an

Herrn Franz Schönlen, Privatier in Calw;

je eine große bronzene Vereinsmedaille samt Diplom an

Herrn E. Essig, Privatier in Schwieberdingen und an Herrn Stationsverwalter J. Seydlen in Balingen.

2. Bewerbung D: je einen Preis von 20 Mk. aus der Kohlhammer-Stiftung samt Diplom an

Herrn Emil Schwab, Lehrer in Aalen,

Herrn Emil Bader, Lehrer in Möhringen a.F.;

einen Preis von 10 Mk. samt Diplom an Herrn B. Scheerer, städt. Baumwart in Langenau OA. Ulm.

Ferner erhielten für 25jähr. verdienstvolle Tätigkeit im Beruf je ein Vereinsdiplom:

Herr Christian Seeger, Gemeindebaumwart in Überberg OA. Nagold und Herr Franziskus Riede, Gemeindebaumwart in Kolbingen OA. Tuttlingen.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

III. Literatur.

Anleitung zur Aufstellung von Wettervorhersagen für alle Berufsklassen, insbesondere für Schule und Landwirtschaft gemeinverständlich bearbeitet von Professor Dr. W. J. van Bebber, Abteilungsvorstand der deutschen Seewarte. Zweite revidierte Auflage. Mit 16 Abbildungen. Verlag von Friedr. Vieweg u. Sohn in Braunschweig. Preis Mk. 60.—.

Ein praktisches Buch, das wenigstens die Möglichkeit bietet, das Wetter vorherzusagen. Es sind Erfahrungen, in 30 Jahren gesammelt, eine Anleitung, wonach sich jeder ein Urteil über den wahrscheinlichen Verlauf der Witterung verschaffen kann. Enthält alles Wissenswerte in bezug auf Wettertelegraphie, Wetterkarten, praktische Witterungskunde, Wettertypen für Deutschland und dessen Nachbarländer. Jedem zu empfehlen, der für die Witterungsverhältnisse Interesse hat.

Zeimet, Felix: **„Wie zuckere ich meine sauren Moste und umzugärenden sauren Weine, ohne mit den Weingesetzen in Konflikt zu geraten, damit ich einen dem Naturwein der gleichen Lage ähnlichen Wein besserer Jahrgänge erhalte?"** Preis 1 Mk. Verlag von Felix Zeimet, Trier.

Das Schriftchen gibt Antwort auf die im Titel genannte Frage.

Kalender für Deutsche Bienenfreunde auf das Jahr 1909. 22. Jahrgang. Von Dr. O. Krancher, Leipzig. 220 Seiten. In elegantem Tascheneinband mit Bleistift 1 Mk. (In Partien billiger). Verlag von C. F. W. Fest in Leipzig.

Nützlicher Inhalt aus der Feder bekannter Mitarbeiter, belehrende Illustrationen, haltbarer, biegsamer Umschlag (Taschenformat), Bleistift und Brieftasche, sowie Notizpapier. Beliebter Kalender

IV. Monats-Kalender.

Juni.

Innigeschäfte an den Spalierbäumen: anbinden und ausbrechen, wo es nötig ist. Frühjahrsveredlungen nachsehen und, wo der Verband einschneidet, lockern. Von jetzt ab bis Johannis aufs treibende Auge okulieren (Kirschen, Pfirsiche, Pflaumen). Die jungen Bäume vom Frühjahrssatz müssen bei trockener Witterung mit abgestandenem Wasser gegossen werden. Die Baumscheibe ist umzuhacken und von Gras und Unkraut frei zu machen; flüssiger Dünger kann stets noch beigeführt werden. Jetzt erst sichtbar werdende dürre Äste sind in richtiger Weise mit Schonung des Baumes zu entfernen und die Wunden mit Baumsalbe zu verstreichen. Wo Bäume vom Herbst- oder Frühjahrssatz nicht ausgetrieben haben, nehmen wir sie kurzweg heraus, legen sie mit frisch angeschnittenen Wurzeln ganz und gar ins Wasser und zwar gleich 24 Stunden lang und pflanzen sie abends wieder ein. Durch das Gießen der Obstbäume wird viel Sauerstoff an die Wurzeln gebracht und die Wirkung ist das stärkere Wachstum der jungen Obstbäume. Selbstverständlich findet, veranlaßt durch die vermehrte Wasserzufuhr, auch reichlichere Lösung von Nährstoffen statt, und zugleich wird auch der für das lebhafte Wachstum notwendige Wurzeldruck gesteigert. Schwaches Begießen kann eher schaden als nützen. Bekannt ist, daß durch ungenügendes Gießen der Boden sich schließt, wodurch das Wachstum nicht gefördert, sondern aufgehalten wird. Allerdings wirkt das Begießen nach heißen Sommertagen günstig, wenn im Boden sich noch so viel Wasser vorfindet, als zur Lösung der Pflanzennährstoffe und zur Versorgung der Pflanzen mit Vegetationswasser notwendig ist; das durch Begießen zugeführte Wasser dient hauptsächlich zur Erfrischung der Pflanzen. Ganz besonders günstig wirkt das Begießen, wenn zugleich eine Lockerung des Bodens stattfindet. Keine Wurzel- und Stammausschläge dulden, ebenso keine unnötigen Wasserschosse. Auch das Beerenobst tüchtig gießen und den Boden rein und locker halten. — Im Gemüsegarten werden abgeerntete Beete neu bepflanzt. Jetzt pflanzt man alle Kohlarten für Herbst und Winter. Überall gründlich jäten (nach Regen), abends gießen. Gurken mit abgestandenem erwärmtem Wasser gießen, vormittags, aber nicht ins Herz der Pflanzen. Blumenkohl will sehr viel Wasser: also nicht mit Brause gießen, sondern mit Rohr. Recht feucht wollen auch die Rettiche. — Im Blumengarten hört's nicht auf mit Anbinden hoher Pflanzen. Verbenen werden durch Holzhäckchen weiter ausgebreitet. Schnitt älterer Syringen und Goldregen. Aussaat von brennender Liebe und Karthäusernelken.

V. Schädlings-Kalender.

Juni.

Taschen- oder Zwetschennarren oder Hungerzwetschen nennt man die im Sommer sich nun bald wieder zeigende Krankheit an Zwetschen, Pflaumen, Mirabellen, die durch den Pilz Exoascus pruni verursacht wird (Abb. 3). Der Pilz geht auch an Zweige, die dann verkrüppeln, und an das Laub, das er kräuselt. Einziges Gegenmittel: abpflücken, auflesen, verbrennen oder vergraben. Kalkdüngung zu empfehlen. Frühzeitiges Zurückschneiden der Zweige bis ins vorjährige Holz. Notabene: von „Narrenbäumen" nehme man keine Pfropfreiser! Die Taschenkrankheit kommt immer wieder im Sommer, auch wenn sie einmal ein Jahr oder zwei aussetzt. Darum Achtung auch auf diesen Feind!

Daß zu den Schädlingen, die dem Obstbaum, namentlich dem jung gepflanzten, Schaden und Wunden zufügen, auch der Mensch gehört, sollte man nicht denken. Aber wahr ist's dennoch! Wie viel wird an im Acker stehenden Bäumen beschädigt und geschunden durch den Pflug des Pflügers, an Straßenbäumen durch Fuhrwerke! Und wenn das liebe Vieh sich nicht selten an

ungeschützten Obstbäumen vergreift, wer anders ist dann schuld am Schaden, als der Baumbesitzer, der keine Schutzvorrichtungen anbringt! Solche Vorrichtungen kann sich jeder unschwer

Überzug! Und da und dort ist die Rinde darunter aufgesprungen! Missetäter: Schildläuse (siehe Abb. 7), links Kommaschildlaus Mytilaspis pomorum Bé., rechts austernförmige Schildlaus

Abb. 3. Taschenkrankheit der Pflaumen und Zwetschen (links zwei gesunde, rechts zwei kranke Früchte).

selber herstellen und wir geben hier 3 Abbildungen (Abb. 4, 5, 6) von solchen (aus Heft 150 der Arbeiten der Deutschen Landw.-Ges.) zur Nachachtung und Nachahmung.

Was ist denn das für ein Besatz an dem Apfelbaum dort? Das ist ja ein förmlicher

Aspidiotus ostreaeformis Curt., und an dem in der Mitte befindlichen Baum sind die von den Läusen besonders stark angegriffenen Partien durch Schattierung gekennzeichnet. Bäume, die an Unterernährung, an Wassermangel, an unvernünftigem Schnitt leiden, ziehen erfahrungs-

gemäß die Schildläuse an. Also aufhören mit dem unvernünftigen Schneiden und lieber flüssig düngen! Will man aber die schon befallenen Apfelbäume von der Plage befreien, so wasche man die befallenen Rindenteile mit schwacher Karbolineumlösung. In laubbesetztem Zustand hilft 20-prozentige Bespritzung damit.

Wie bekämpft man die Kirschenmade? Die Kirschenmade geht bekanntlich zur Verpuppung und Überwinterung in den Erdboden und die kleine, glänzend schwarze Fliege kommt im Frühjahr (im Mai, Juni) zum Vorschein, um dann ihre Eier an die Kirschen zu legen, aus denen bald die kleine gelblich-weiße kopflose Made hervorgeht.

Wie nun können wir der Vermehrung letzterer hemmend entgegentreten und uns vor dem durch sie verursachten Schaden möglichst wirksam schützen? Bei dem Pflücken der Kirschen fällt unvermeidlich eine Menge Kirschen auf den Boden, man wirft wohl auch absichtlich die madigen weg, ja, es ist sogar vorgekommen, daß manche Besitzer ihre Bäume gar nicht gepflückt haben, weil die Kirschen wegen völliger Madigkeit nicht verwendbar waren. Diese haben dadurch, wenn auch unbeabsichtigt, eine förmliche Kirschfliegenzucht betrieben. Die Maden erreichen erst in der reifen Frucht ihre volle Entwickelung und bleiben so lange in derselben, bis sie voll erwachsen sind, gleichgültig, ob die Frucht am Baume hängt oder darunter auf der Erde liegt. Erst wenn sie völlig ausgewachsen, gehen sie aus den Kirschen heraus, um sich, wie bereits bemerkt, in der Erde zu verpuppen. Es ergeben sich aus dieser Lebensweise also für die Bekämpfung der Kirschenmaden folgende Maßregeln, die, weil sie leicht ausführbar sind, auch um so gewissenhafter befolgt werden sollten. Man pflücke die Kirschen vollständig von den Bäumen und lasse sogleich nach jedesmaligem Pflücken die gefallenen Kirschen vom Boden sorgfältig auflesen, rasch entfernen und vernichte oder verbrauche sie umgehend derart, daß die Maden nicht erhalten bleiben. Weiter grabe man im Herbst und womöglich auch im

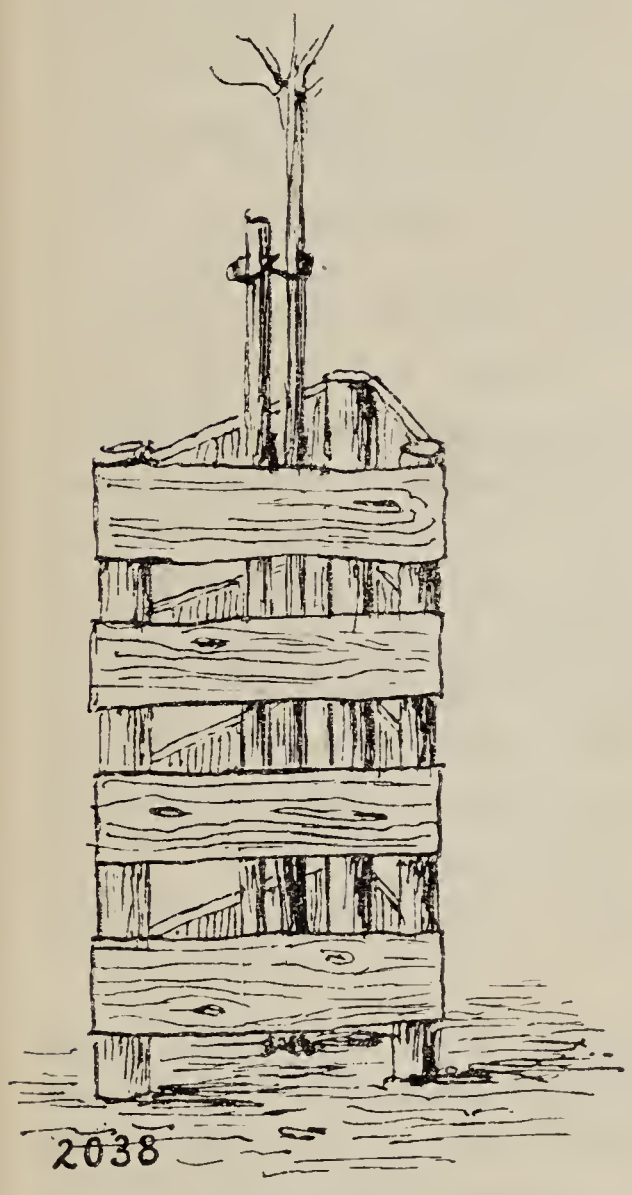


Abb. 4.

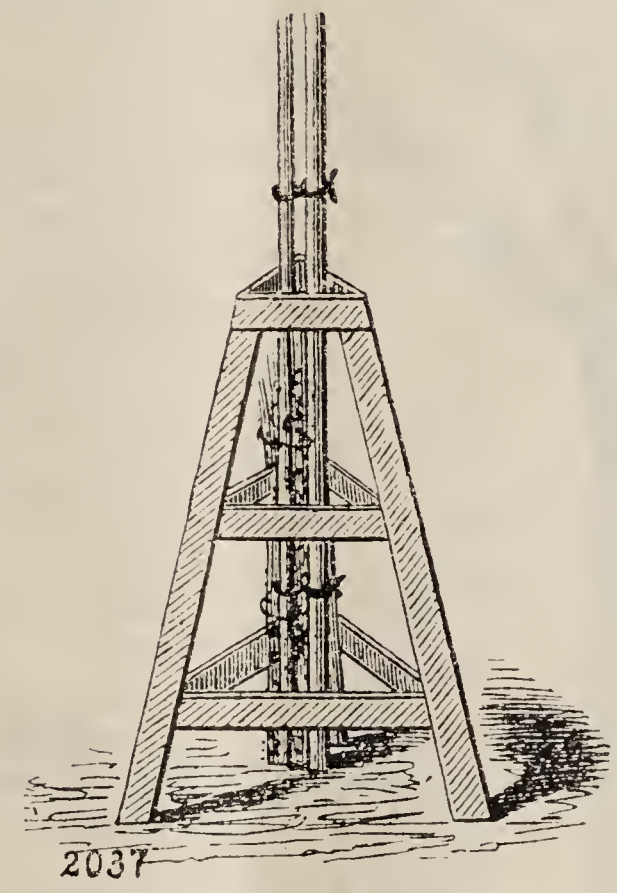


Abb. 5.

Abb. 6.

Frühjahr den Boden unter den Kirschbäumen tief um, durch welches Mittel die etwa dennoch zur Entpuppung gelangten Tiere in eine Tiefe kommen, in welcher sie ersticken müssen und so unschädlich gemacht werden. Und drittens endlich: sollte der Ziersträuch Lonicera tartarica in der Nähe von Kirschplantagen vorkommen, so rotte man diesen aus, da die Kirschfliege auch auf ihm häufig lebt.

VI. Brief- und Fragekasten.

Schull. G. in E. Sie schreiben: In unserer Gegend habe ich in der Blüte mehrere Birnsorten (in hohem Maße besonders bei der Pastorenbirn) beobachtet, daß die Stengel bezw. Griffel derselben schon beim Erschließen schwarz, also tot

Abb. 7. Schildläuse. Links Kommasch., rechts austernförmige Sch. Lebensgröße.

waren, während die Staubgefässe gesundes Aussehen zeigten. Die genannte schwarze Farbe verpflanzte sich innerhalb 8—10 Tagen durch den Fruchtknoten auch in die Stiele und kam äußerlich zum Vorschein. Was ist die Ursache? Ein Pilz oder die Nachtfröste der ersten Maiwochen? Bemerkt sei noch, daß es fast nur solche Blüten waren, die sich zuerst geöffnet haben.

Antwort. Der von ihnen gemeldete Schaden ist bereits an mehreren Orten gleichartig beobachtet worden. Es handelt sich wahrscheinlich weniger um Frostschaden im Frühling, als um solchen im vergangenen Herbst. Der Umstand, daß die Staubfäden noch gut, die Pistille dagegen schwarz sind, läßt darauf schließen, daß die im vergangenen Herbst so plötzlich eingetretene Kälte, die ein richtiges Ausreifen des Holzes und auch der Blütenknospen verhinderte, jetzt als unliebsame Nachwirkung zum Vorschein kommt. Die Pastorenbirn scheint besonders betroffen zu sein. Eine Abhilfe gibt es natürlich für den Schaden nicht, doch dürfte durch Unterlassung von Stickstoffgaben im Spätherbst das Ausreifen des Holzes und der Knospen sehr gefördert werden, während bei später Jauchedüngung der Abschluß des Triebes verzögert und die Pflanzen für Frostschaden ganz besonders empfindlich werden. G. Sch.

Frage. In Nr. 2 der Monatsschrift kommt S. 26 eine Notiz von Deidesheim über erfolgreichen Fang von Spatzen. Bitte höfl. um Antwort, welche Fangmethoden dort üblich und am erfolgreichsten sind? Mit Schießen allein werden so gute Resultate nie erreicht, da die Spatzen nach kurzer Zeit sehr schlau werden.

H. B. H. in H.

Antwort. Am 23. Febr. wandten wir uns mit einer diesbezüglichen Anfrage an das Bürgermeisteramt Deidesheim und erhielten in dankenswertester Weise folgende Antwort vom 24. Febr. 1909: „In Beantwortung Ihrer Anfrage vom 23. d. Mts. beehren wir uns Ihnen mitzuteilen, daß wir dahier mit dem Abschießen der Spatzen ganz gute Resultate erzielt haben. In hiesiger Gemeinde sind zurzeit 29 Schützen tätig. Die-

selben erhalten vom Bürgermeisteramt Erlaubnisscheine nach dem Ihnen heute als Drucksache übersandten Muster. Sehr rentabel in der Spatzenbekämpfung hat sich erwiesen: das Zerstören ihrer Brutstätten, eventuell samt Eiern oder Brut, und dann auch der Massenfang in Scheunen, desgl. durch Öffnen der Türen und Vorwerfen von Fruchtkörnern 2c. und durch plötzliches Wiederschließen dieser Türen darnach. Indem wir noch auf das übersandte Merkblatt über Vogelschutz Bezug nehmen, hoffen wir, daß auch dorten günstige Resultate erzielt werden.

Bürgermeisteramt Deidesheim."

Der Erlaubnisschein hat folgenden Wortlaut:

Erlaubnisschein
zum Abschießen von Spatzen,
für Herrn . . . . . in Deidesheim,
gültig für das Jahr 19 . . und innerhalb
. . . . . .

Ihrem Ansuchen vom . . . . . 19 . . entsprechend, wird Ihnen hiermit auf Grund Ermächtigung des K. Bezirksamts Dürkheim vom 12. Dez. 1908, Nr. 3748 lt. „Vogelschutz, hier Abschießen von Spatzen betr." und in Anwendung des § 5 Abs. 2 u. 3 des Reichsgesetzes vom 30. Mai 1908 „den Schutz von Vögeln betr.", sowie des § 2 u. 3 der Kgl. Allerh. Verordnung vom 19. Okt. 1908, gleichen Betreffs, und des § 368 Ziff. 7 des Reichsstrafgesetzbuchs in stets widerruflicher Weise

die Erlaubnis erteilt,

während des Jahres 19 . . Spatzen mittels Flobertgewehres zu schießen.

Den Erlaubnisschein hat der zu seiner Führung Berechtigte bei Ausübung seiner Befugnisse stets bei sich zu tragen und dem Polizei-, Forst- und Jagdschutz-, dann dem Feldschutzpersonale auf Verlangen vorzuzeigen.

Das Überlassen des Erlaubnisscheins an andere Personen ist verboten.

Durch gegenwärtige Genehmigung werden etwaige strafrechtliche und auch zivilrechtliche Haftungsverbindlichkeiten, welche durch Schädigung dritter Personen oder deren Eigentum erwachsen sollten, in keiner Weise berührt.

Personal-Beschreibung:

Alter . . . . . .
Gestalt . . . . . .
Haare . . . . . .
Bes. Kennz. . . . . .

Deidesheim, den . . . . . 19 . .

Das Bürgermeisteramt:

Aus einem beigelegten Vogelschutz-Merkblatt entnehmen wir noch: Der größte Feind, besonders der Meisen, ist bei uns der Spatz (vergl. die Broschüre „Der Sperling, ein Schädling unserer Singvögel" Leipzig, bei Bernh. Friede). Er vertreibt teils mit Gewalt, teils durch sein lärmendes und freches Wesen, alle anderen Vögel von ihren Brutstellen, er ist eigentlich Höhlenbrüter und vereitelt also unsere Absichten unter Umständen völlig. Außerdem stiehlt er jede Saat, beißt die Blüten und die frisch angesetzten Früchte ab, stiehlt das Obst und die Trauben, Körner aus den Ähren, knickt die Ähren 2c., kurz ihm muß durch systematisches Ausnehmen der Eier und Jungen seitens Erwachsener in allen Ortschaften zu Leibe gegangen werden. Es gibt Besserwisser, die den Spatz für nützlich halten. Er muß aber durch Meisen ersetzt werden. In Amerika wird der 1864 dort eingeführte Spatz jetzt von der Regierung auszurotten versucht. „Je nach Abnahme der Spatzen steigt die Zunahme der nützlichen Vögel". Entschiedenere Erfolge werden aber nur erzielt, wenn neben dem Ausnehmen der Nester, dem Fangen in Ställen, Scheunen 2c. die Spatzen auch geschossen werden. Die Königl. Bezirksämter erteilen durch Vermittlung der Bürgermeisterämter die Spatzenschießerlaubnis mittels Flobertgewehrs an zuverlässige Personen. Das Reichsstrafgesetz § 367, 8 (vergl. dagegen § 368, 7) verbietet das Schießen mit „Feuergewehr oder anderem Schießwerkzeuge". Das Schießen mit Wind- (Luft-) büchsen 2c. ist also nicht erlaubt. Sehr gute Dienste leisten die Spatzenprämien. So wurde in Deidesheim 1907 2 Pfg. und 1908 3 Pfg. (1909 4 Pfg.) pro abgelieferten Spatz gezahlt. 1907 wurden so 1592 Spatzen getötet. Nehmen wir an, es seien 796 Pärchen gewesen, die 2—4 Bruten zu 5 bis 7 Eiern machten. Letztere nur zu je 3 Eiern gerechnet, wurde Deidesheim 1907 von zirka 15 000 Spatzen befreit. 1908 konnten nur noch viel weniger abgeliefert werden. Der Deidesheimer Winzerverein bestätigte kürzlich, daß er im Herbst 1908 in früher als „Spatzenwingert" bekannten Weinbergen gute Ernten gemacht habe. Es handelt sich dort um außerordentlich hohe Kulturwerte, die zu schützen sind. Die Feldschützen müssen Flobertgewehre Kaliber 9 mm haben, mit Metallpatronen, die sie immer wieder selbst neu

laden können. Auf diese Weise kostet der Schuß nur 1—1½ Pfg. Die Jagdpächter werden schon mit sich reden lassen.

Frage. Ich besitze einen kleinen Berg in bester Weinlage, frühere Weinberge, die ich seit 10 Jahren nach und nach um billigen Preis zusammenkaufte, zusammen 24 Morgen. 19 Morgen davon sind arrondiert und mit 1 m hohem sechseckigem Drahtgeflecht eingezäunt; auf demselben ist noch ein Stacheldraht gezogen, unten ist das Geflecht in die Erde eingegraben. Nun sind an einigen niederen Stellen Hasen hineingekommen und haben nach und nach etwa ¼ der seit 3 und 4 Jahren gepflanzten Halbstämme und Buschbäume zum Teil sehr stark benagt und angefressen. Trotzdem der Zaun überall nachgesehen und nachgeholfen und die Fläche täglich abgesucht wurde, teils mit, teils ohne Erfolg, glaube ich, daß manchmal doch immer wieder ein solcher Nager hineinkommt. Ich möchte nun als Mitglied des Württ. Obstbauvereins höflich anfragen, wie es mit dem Jagdrecht steht in solchem Fall, wenn ich in dem eingezäunten Platz einen Hasen erschlage, den ich jedoch dann nicht behalten würde, wenn ich kein Recht dazu habe. Darf ich auf diesem Platz ein Gewehr gegen solche Schädlinge und auch gegen Raubvögel gebrauchen? Wildfrevel jeder Art liegt mir völlig fern.

N. E. P.

Antwort. Ein Jagdrecht steht dem Grundbesitzer im vorliegenden Fall zweifellos nicht zu; es wäre dies nur der Fall, wenn entweder

a) das Areal ein zusammenhängender Besitz von mehr als 50 Morgen wäre, oder

b) dasselbe mit einem dichten Zaun, einer Mauer oder einer wenigstens 3 Fuß hohen dichten Hecke eingefriedigt wäre, oder

c) das Areal in unmittelbarer Verbindung mit der Wohnung des Eigentümers stehen und durch irgend eine Einfriedigung begrenzt würde.

Das in Frage stehende Grundeigentum gehört zweifellos zum Gemeindejagdbezirk und es haftet der Jagdpächter (unter Umständen die Gemeinde) für Hasenschaden dann, wenn für dasselbe die Herstellung und Instandhaltung von Schutzvorrichtungen erfolgt ist, welche unter gewöhnlichen Umständen zur Abwendung des Schadens ausreichen. Ob dies im vorliegenden Fall zutrifft, vermag ich aus dem Inhalt des Briefes nicht zu beurteilen.

Eine Erlaubnis zum Wegschießen der Hasen durch den Grundbesitzer gibt es nicht, wohl aber kann demselben durch das Oberamt nach Anhörung des Jagdpächters Erlaubnis zum Schießen von Raubvögeln erteilt werden.

C.-St.

VII. Kleine Mitteilungen.

Von Erfahrungen über Schädlingsbekämpfung mit Karbolineum berichtete auf dem VII. Obstbau-Vortragskurs der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg Obstbauinspektor Schulz-Bonn. Er ging von der beispiellosen Reklame aus, die von den Karbolineumfabrikanten, -Händlern und der ihnen hörigen Presse für dieses Mittel gemacht worden ist, zählte die dreiunddreißig Schädlinge, Pilze und Krankheiten auf, gegen die es helfen soll, ging auf die Aderhold'schen und Huber'schen Veröffentlichungen in der Deutschen Obstbauzeitung und auf die Geisenheimer Erfahrungen ein, auf die Anwendungsarten und vor allem auf die wohl oder übel bekannten Schäden, die es an Bäumen und Unterkulturen hervorgerufen habe. Er gelangte zu nachfolgenden Schlußfolgerungen: Bei Steinobst solle man Karbolineum mit größter Vorsicht verwenden. Gut gepflegte, gesunde Bäume mit Karbolineum zu behandeln, empfehle sich nicht. Das Bestreichen ganzer Stämme ist zweifellos zu verwerfen. Gegen Pilze sei es im belaubten Zustande der Bäume zwecklos. Krebswunden können, ohne ausgeschnitten zu werden, mit dem Mittel behandelt werden. Dasselbe gelte sinngemäß von Blutlausherden, die aber später öfter nachgesehen werden müssen, weil das Mittel nicht dauernd wirkt. Ältere vernachlässigte Bäume können im Winter mit einer zehnprozentigen Brühe bespritzt werden. Diese Brühe vernichtet die Flechten, Moose und auch die Schildläuse. Es sei sehr zu bedauern, daß durch die Anpreisung des Karbolineums als des angeblichen Allheilmittels die bewährten Bekämpfungsmittel, deren Ein-

führung viel Arbeit gekostet habe, als entbehrlich hingestellt worden sind. In der Besprechung wurde mitgeteilt, ein sogenanntes wasserlösliches Karbolineum sei allerdings im vorigen Jahre löslich, in diesem Jahre aber unlöslich gewesen. Es wurde ferner gefordert, die Fabrikanten müßten für die genaue Zusammensetzung des Karbolineums, sowie für die etwaigen Schäden genügende Bürgschaft übernehmen. Gegen Schildläuse sei Karbolineum im übrigen recht brauchbar.

Obstbau in Werder. Kommen im Mai Hunderttausende von Berlinern nach der Inselstadt, so besuchen 6—8 Wochen später die Werderaner die Reichshauptstadt und bringen das Schöne mit, das ihnen aus dem Blütensegen erwachsen ist: ihre Kirschen! Über 6 Mill. Kg. Obst sind im Jahre 1905 allein mit der Bahn von Werder aus fortgeschafft worden. Dazu kommt noch, was in schwer beladenen Kähnen nach Berlin gebracht wird, ungefähr 2—3 Mill. Kg. Alle Erfolge, die Werders Entwicklung zu verzeichnen hat, sind neben dem rastlosen Fleiße der märkischen Obstbauern wohl zum größten Teile auf das Konto eines gesunden Gemeinschaftssinns zu setzen, der eine einheitliche Organisation der wirtschaftlichen Verhältnisse zuwege gebracht hat; eine Obstzüchtergenossenschaft, ein Obstbauverein entfalten rege Tätigkeit. Für Norddeutsche bietet ein Tag in der Maienblüte von Werder stets ein seltenes, beglückendes Bild verschwenderischer Natur. Man möchte dann mit Gottfried Keller ausrufen: „Trinkt, ihr Augen, was die Wimper hält, von dem goldnen Überfluß der Welt." Ähnlich, aber doch bei weitem nicht so groß, ist die Blütenpracht in den nahen Gärten von Alt- und Neu-Geltow, sowie von Kaputh.

Durch Erlaß des Landwirtschaftsministers ist die **Errichtung eines Museums für Wein-, Obst- und Gartenbau,** unter der Leitung der Königl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rhein, in der von dem † Freiherrn von Lade dem preußischen Staate vermachten Villa Monrepos-Geisenheim a. Rh. angeordnet worden. Dabei ist in Aussicht genommen, auch der am Wein-, Obst- und Gartenbau beteiligten Industrie Gelegenheit zu geben, ihre Erzeugnisse vorzuführen. Nähere Auskunft erteilt die Verwaltung des Museums für Wein-, Obst- und Gartenbau: z. Hd. des Oberlehrers Löckermann in Geisenheim a. Rh.

☞ **Beiträge** und alle sonstigen Zahlungen sind an den Vereinskassier **Karl Stähle,** Stadtkassier in **Stuttgart,** einzusenden.

Anzeigen.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 I, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 8—12 Uhr vorm. und 2—6 Uhr nachmittags.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Vorschriften und Formulare sind prompt und franko erhältlich.

Wilh. & Chr. Berger

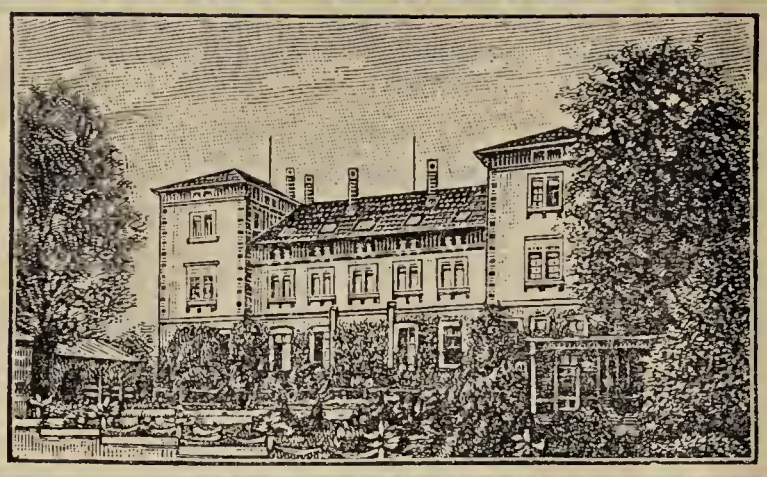
Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** **Torstr. 13**

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und frankr.



Pomologisches Institut
REUTLINGEN

Aelteste Obstbaufachschule in Deutschland. Höhere Gärtnerlehranstalt. Gegr. 1860. Beerenobst- und Obstbaumschulen. Beginn des Jahreskurses Anfang Oktober. Beginn des Frühjahrs- u. Sommerkurses Anfang März. Die Direktion: Oek.-Rat **Fr. Lucas** 138. Statuten u. Preisverzeichnisse kostenlos. [28

„Tenax". **Fertig gemischtes, staubfeines Kupfervitriolpräparat**

gibt mit Wasser vermischt sofort eine spritzfertige Kupfer-Tonerde-Sodabrühe, Wirkung gleich einer Kupferkalkbrühe. Anwendung bequem und 10—20 Prozent billiger als Kupferkalkbrühe.

Von Autoritäten vorzüglich begutachtet.

Verwendung: Zum Bespritzen der Obstbäume gegen Schorf . . . 1—1½ %
1 d] „ „ „ Weinberde gegen Peronospora . 1—2 %
„ „ „ Kartoffeln und Tomaten . . . 1—1½ %
Zum Bespritzen der Gurken, Melonen und Kürbisse gegen Plasmopara 1 %
„ „ „ Pfirsiche gegen Kräuselkrankheit . . . . . 1—1½ %
„ „ „ Kiefern gegen Schüttekrankheit . . . . . 1—1½ %

Arsentenax gegen Obstmaden.

Alleiniger Fabrikant: **Fr. Gruner, Chemische Fabrik, Eßlingen a. N.**

Obst- und Gehölz-Baumschulen
von
Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume, Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.
Preise billigst. Gegründet 1870.
Telephon Nr. 3. Areal 20 Hektar.

Ia. kaltflüssiges
Baumwachs
langjährig bewährte Marke
per Kilo 1 Mk. 20 Pf.
Wiederverkäufer hohen Rabatt. [19
Carl Grünzweig, Esslingen a. N.

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13
Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.
W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardspl.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Obstbaumkulturen.

Ungeziefer, Blattläuse werden gründlich vertilgt durch unsere selbsttätige Spritze

Syphonia

mit neu erfundenem

Petroleum-Mischapparat

Auf Verlangen Beschreibung und Abbildung gratis. [36 b

Ph. Mayfarth & Co.,

Frankfurt a. M. u. Berlin N., Chausseestr. 8.

Fabrik landw. Maschinen u. Geräte.

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.

Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.

Okuliermesser, „Gaucher-Form", *M.* 1.50.

Okuliermesser, „Dresdner Form", *M.* 1.20.

Copuliermesser, „Hohenh. Form", *M.* 1.50.

Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.

Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.

Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.

Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.

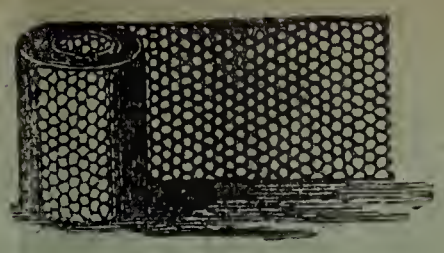
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2

Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,

Rotebühlstraße 8.

Verz. Drahtgeflecht



1 Rolle 50 □m von *M.* 5.50 an empfiehlt und versendet Preisliste [6

L. B. Guberan, Göppingen.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Avenarius-

Baumspritzmittel

Erstklassiges sog. wasserlösliches Carbolineum.

R. AVENARIUS & Co.

Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln. [32

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße empfiehlt

Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51

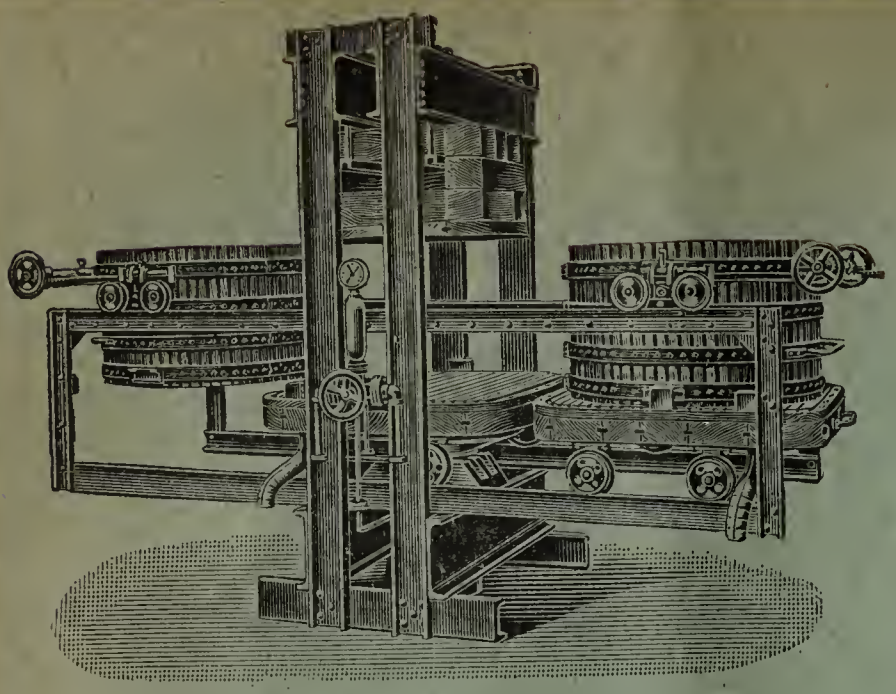
Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

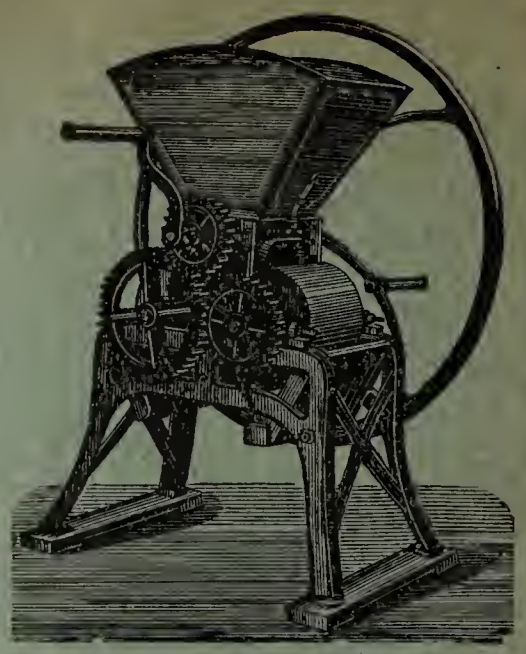
Die

Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei

empfiehlt sich zur

Anfertigung von Druckarbeiten aller Art.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

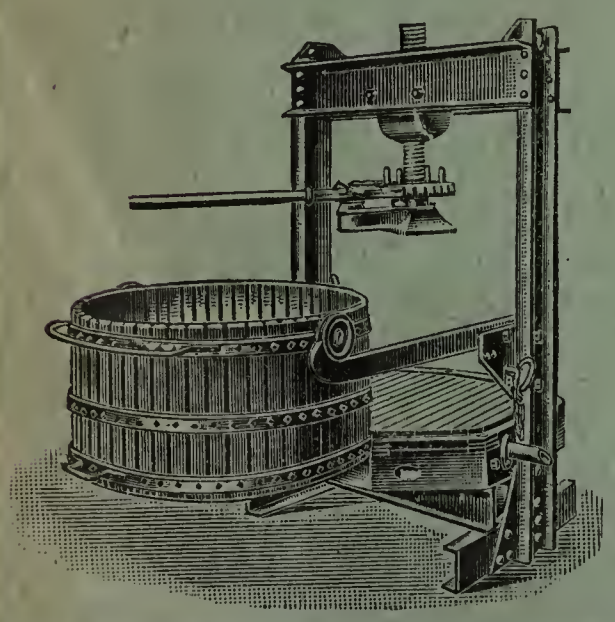
Obst-, Wein- und Beerenpressen

D.R.-Patent No. 113834.

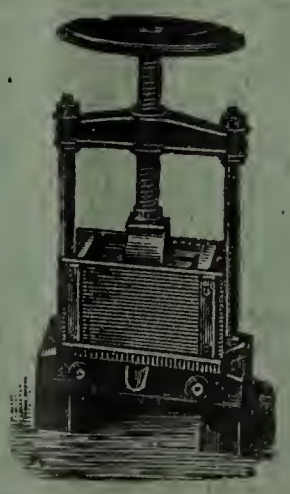
Obst- und Beerenmühlen

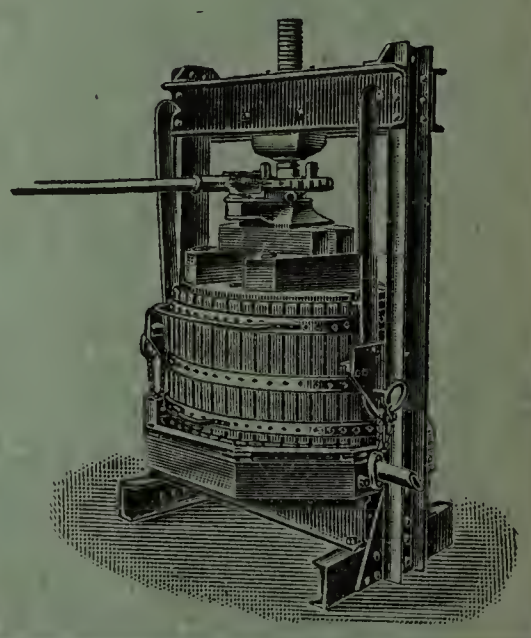
Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 3.





Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

XXIX. Jahrgang. № 7. Juli 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

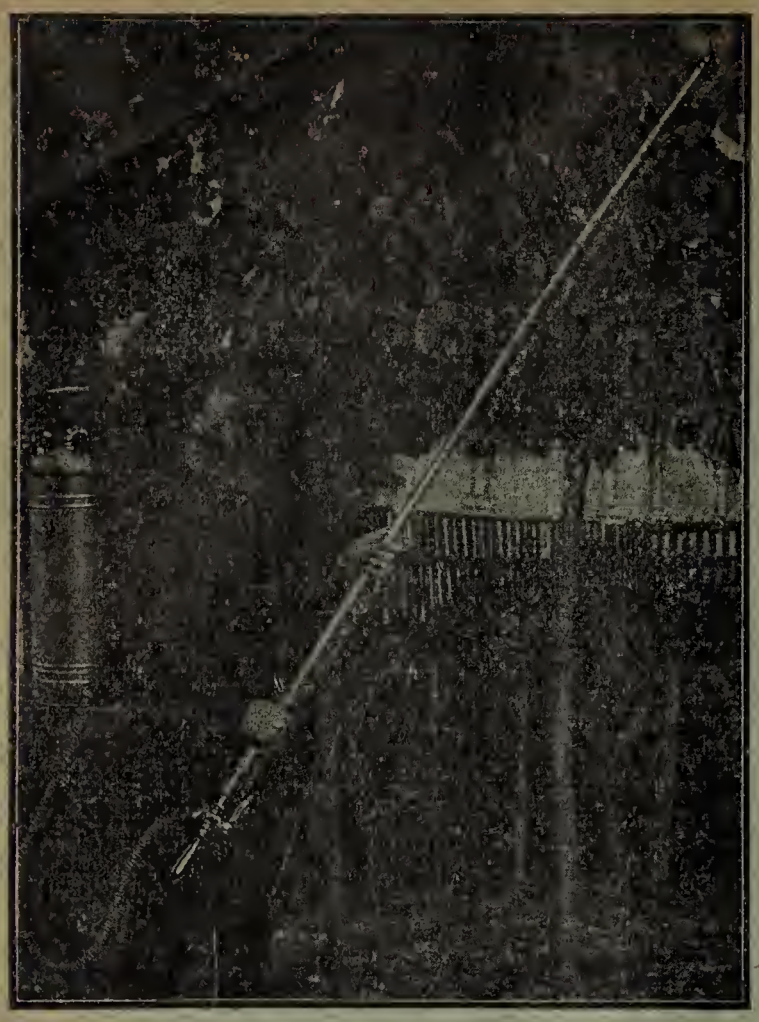
Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von
Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: I. Praktischer Obstbau: „Die Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt, wie sie ein reiches Obstjahr lehrt." Zur besseren Ausnützung und Verwertung des heurigen Obstertrags. — II. Vereins-Angelegenheiten: Auf nach Tübingen! — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: Juli. — V. Schädlings-Kalender: Juli. — VI. Brief- u. Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau"** (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.



HS

Die **kleine**

Holder-Spritze.

Etwa halb soviel Inhalt wie die „Holder-Spritze“. Für Besitzer grösser. Obstgärten, die ihre Spritzarbeit selbst verrichten, aber doch nicht zu schwer tragen wollen. Mit jedem gewünschten Spritzrohr. Präzisionsarbeit. Feinste Nebelzerstäubung. Näheres im Katalog No. 86, der auf 72 Seiten alle Hilfsgeräte für den Obstbau in höchster Vollendung zeigt.

Gebrüder Holder, Metzingen i. Württ.

Maschinenfabrik. [11

Obstbäume

aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [23

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** **Telefon 412.**

Pomologisches Institut

REUTLINGEN

Aelteste Obstbaufachschule in Deutschland. Höhere Gärtnerlehranstalt. Gegr. 1860. Beerenobst- und Obstbaumschulen. Beginn des Jahreskurses Anfang Oktober. Beginn des Frühjahrs- u. Sommerkurses Anfang März. Die Direktion: Oek.-Rat **Fr. Lucas** 138. Statuten u. Preisverzeichnisse kostenlos. [28

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 7. Stuttgart, Juli. **1909.**

† Gutsbesitzer Guoth-Unterjesingen,

Landtagsabgeordneter des Bezirks Herrenberg.

Der Verstorbene, der am 9. Juni in seinem Heimatdorf mit einem rühmenden Nachruf seines Parteifreundes Prof. Dr. Hieber zu Grab getragen wurde, hat auch dem Württembergischen Obstbauverein angehört. Im vorigen Jahr konnte er durch Verleihung unserer großen silbernen Vereinsmedaille für hervorragende Verdienste auf dem Gebiet der Obstkultur ausgezeichnet werden. Auch wir bewahren dem trefflichen Mann ein gutes Andenken.

Einladung zur Vertrauensmännerversammlung und zum III. Obstbautag nach Tübingen.

Am Sonntag den 12. September ds. Js., vormittags 9 Uhr, findet im **Oberen Museumssaal** in **Tübingen** eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** statt. Die endgültige Tagesordnung wird in No. 8 des „Obstbau" bekannt gegeben.

Vorläufige Festsetzung.

1. Vorbesprechung über die bei der letzten Generalversammlung angeregte „Erweiterung des Ausschusses".
2. Anträge und Wünsche für die nächste Generalversammlung.

Um 12½ Uhr **gemeinschaftliches Mittagessen** (Gedeck Mk. 2.— ohne Wein). Nachm. 2 Uhr

III. Obstbautag

mit folgender Tagesordnung:

1. Vortrag über: Behandlung und Zukunft unserer Baumgüter und Obstgärten (von Herrn Vereinssekretär Schaal).
2. Vortrag über: „Wert der Düngung unserer Obstbäume" (von Herrn Hofgärtner Hering).
3. Besprechung über Obstbaufragen aus der Mitte der Versammlung.

Wir laden zu diesen beiden Versammlungen hiermit ein.

Stuttgart, den 20. Juni 1909.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.
Vorstand: Fischer.

I. Praktischer Obstbau.

„Die Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt, wie sie ein reiches Obstjahr lehrt."

Vortrag bei der Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins in Stuttgart am 2. Febr. 1909, von Oberlehrer Burkhardt, Weinsberg.

Wenn der Frühling seinen herrlichen Blütenschleier über Berg und Tal ausbreitet und die linden Lüfte vom lieblichen Duft der Obstblüte erfüllt sind, da schlagen alle Herzen höher; aber besonders freudige Hoffnung erfüllt das Herz des Obstzüchters. Ein reicher Segen winkt ihm als der Mühe Preis. Wenn nun vollends geeignete Witterung eintritt und nach der Blüte „nichts drüber geht", wie der landläufige Ausdruck sagt, so erfüllt der Herbst, was der Frühling verheißen hat; die Bäume biegen sich unter ihrer süßen Last. Aber gar häufig machen wir in obstreichen Jahren die betrübende Erfahrung, daß der Wert des Obstes nicht richtig erkannt und geschätzt wird, daß Fleiß und Mühe des Obstzüchters nicht genügend belohnt werden.

Unter den mancherlei Ursachen, welche in obstreichen Jahren den Wert des Obstes herabdrücken, möchte ich heute die Unkenntnis der richtigen Verwertung des Obstes im bürgerlichen Haushalt ganz besonders betonen. Wohl übt die Menge des Obstes, das Fehlen geeigneter Betriebe zur Massenverwertung, der Mangel einer vollkommenen, genossenschaftlichen Organisation der Obstzüchter in obstreichen Jahren einen gewaltigen Preisdruck auf das Obst aus; aber die Unkenntnis der Obstverwertung wirkt auf den Obstverkauf nicht weniger verhängnisvoll ein als die soeben genannten andern Ursachen. Die Verbreitung der Kenntnis der Obstverwertung in den breiten Volksschichten ist daher eine sehr wichtige Aufgabe für unseren Württ. Obstbauverein. In höchst dankenswerter Weise hat die Königl. Regierung Kurse eingerichtet, in welchen die Verwertung des Obstes in möglichst vielseitiger Weise vorgeführt wird. Wie sehr diese Kurse den Beifall der Bevölkerung finden, das zeigt die zunehmende Zahl der Anmeldungen zu denselben. Diese stieg von etwa 83 im ersten auf 135 im zweiten und auf über 250 im dritten Jahre, so daß neben der Weinbauschule in Weinsberg auch das Pomol. Institut in Reutlingen Einrichtungen zu Obstverwertungskursen für Frauen und Mädchen getroffen hat.

Wenn ich nun auf das Thema meines Vortrags: „Die Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt, wie sie ein reiches Obstjahr lehrt," übergehe, so will ich versuchen, ein Bild aus unserer Weinsberger Kursarbeit vorzuführen, ein Bild, das zeigen soll, in welch vielseitiger Weise das Obst seine Verwertung, namentlich in obstreichen Jahren, im bürgerlichen Haushalte finden kann. Unsere Kurse befassen sich nicht allein mit der Verwertung des Obstes, sondern auch mit der Verwertung und Frischhaltung der Gemüse; allerdings steht die Verwertung des Obstes im Vordergrund. Man hat in neuerer Zeit erkannt, daß auch auf dem Gebiete der Frischhaltung wissenschaftliche Grundlage und praktische Arbeit Hand in Hand gehen müssen.

Ich möchte daher zunächst ganz kurz einiges sagen über

die wissenschaftlichen Grundlagen der Obstverwertung.

Fragen wir zunächst: „Aus was besteht das Obst?" so können wir diese Frage in bezug auf seine Zusammensetzung wie folgt beantworten: An den Obstfrüchten, welche wir mit dem Namen „Kernobst", „Steinobst" und „Beerenobst" bezeichnen, unterscheiden wir 3 Teile, nämlich die Schale, das Fruchtfleisch und die Kerne, welch letztere entweder durch das Kernhaus oder den Stein oder nur vom Fruchtfleisch eingeschlossen sind. Das Fruchtfleisch, welches für die Obstverwertung am meisten in Betracht kommt, besteht aus rundlichen Zellen, die von wasserhellen Zellhäuten umschlossen sind. In den Zellen befindet sich eine lebendige Masse welche man mit dem Namen Plasma bezeichnet,

hat. Neben dem Plasma, einer eiweißartigen Substanz, die nur einen kleinen Teil des Zellinhaltes ausmacht, befindet sich in den Zellen hauptsächlich das Fruchtwasser, in dem verschiedene Arten von Zucker, Säuren, Stärke und mineralische Stoffe (Salze) aufgelöst sind. Alle diese Stoffe werden durch die Wurzel- und Lebenstätigkeit der Obstpflanzen, insbesondere durch die grünen Blätter unter Einwirkung des Sonnenlichts gebildet.

Die Zellen der Schale sind eng aneinander und plattgedrückt und enthalten neben den genannten Stoffen hauptsächlich Farbstoffe und aromatische Stoffe. Die Schale ist mit vielen, für das menschliche Auge nicht sichtbaren Öffnungen versehen, um die zur Lebenstätigkeit der Fruchtzellen notwendige Luft durchzulassen. Auf der Oberfläche der Zelle befindet sich die sog. Wachsschicht, durch welche die Verdunstung des Zellwassers verlangsamt wird. Gleichzeitig bildet die Wachsschicht ein Schutzmittel gegen das Eindringen pflanzlicher Feinde ins Innere der Zellen.

Die Kerne enthalten neben den Eiweißstoffen aromatische und fettige Stoffe. In den Zellhäuten, namentlich aber im Kernhaus und in der Schale der Kernobstfrüchte befindet sich eine leimartige Substanz, die sich, solange die Früchte sich im halbreifen Zustande befinden, zur Geleebereitung eignet.

Das Obst enthält je nach Art und Sorte etwa 75—85% Wasser, 10—25% Zucker, 0,6—1% Säure und 0,5—2% andere Stoffe.

Der große Wert des Obstes als Nahrungsmittel kann nicht oft genug betont werden. Es befördert die Verdauung und den Stoffwechsel und wirkt vermöge seines Zuckergehalts blutbildend. Sein erfrischender, aromatischer Geschmack ist nicht hoch genug zu schätzen. Man könnte behaupten, daß der Genuß von Obst neben der Gesundheit auch der Gemütsstimmung recht förderlich sei. Wer sich davon einen Begriff machen will, der stelle sich einmal einen Menschen vor, der mit Herzenslust von einem saftigen Apfel herunterbeißt. Welches Labsal bringt das Obst in jeder Form den Kranken und Genesenden! Schon um deswillen müßte in jeder Haushaltung ein großer Vorrat von Obstkonserven und Frischobst vorhanden sein.

Freilich wird des Lebens ungetrübte Freude auch der tüchtigsten Hausfrau in ihrer Einmachkunst selten zu teil. Tausende von gefährlichen Keimen umschweben und umlagern ununterbrochen ihre Vorräte an Obst und Einmachfrüchten und sind bemüht, sich in diesen einzunisten. Diese kleinen Feinde, die Schimmelpilze, kennen zu lernen nach ihren Lebensbedingungen, ihrem Wachstum, ihrer Fortpflanzung und ihrer Bekämpfung ist mit eine wichtige Aufgabe der Frischhaltung des Obstes. Es wäre auch eine sehr wichtige Aufgabe der Schule, namentlich der Fortbildungsschule, die kleinen, pflanzlichen Feinde unserer Nahrungsmittel und unserer Gesundheit eingehender zu behandeln, als das bis jetzt geschieht. Als weiterer Teil der wissenschaftlichen Grundlage unserer Obstverwertung bedarf daher die Frage der Schimmelpilze einer kurzen Besprechung.

Es gibt heutzutage noch viele Leute, welche den Schimmel auf Brot, Mus, Marmelade und Gelee als schützende Decke gegen das Verderben dieser Nahrungsmittel ansehen. Sie beachten nicht, daß der Schimmel das Verderben selber ist. Bekanntlich sind die Schimmelpilze an ihren Nährboden keineswegs anspruchsvoll. Sie gedeihen im größten Schmutz ebenso gut wie auf der appetitlichsten Marmelade; wenn nur organische Stoffe irgend welcher Art vorhanden sind, so genügt ihnen das. Findet sich dann noch genügend viel Feuchtigkeit und eine entsprechende Wärme vor, so sind ihre Lebensbedingungen vorhanden. Die Pilzfrüchte oder Sporen, welche einzeln für das bloße Auge nicht sichtbar sind, sind kleine, meist kugelförmige Gebilde, die auf den Frucht- oder Sporenträgern in unzähliger Menge gebildet werden. Je nach Form und Art des Sporenträgers wurden die Fäulnispilze benannt. Die Sporen sind so staubfein und leicht, daß sie vom leisesten Luftzug verweht und fortgetragen werden. Fallen sie

auf einen günstigen Nährboden, so treiben sie bei Vorhandensein von geeigneter Wärme und Feuchtigkeit dünne, längliche Gebilde, die wir am besten hohlen, durch feine Häutchen in viele Teile geteilten Schläuchen vergleichen können. Aus einer einzelnen Pilzfrucht entsteht ein ganzes Pilzgeflecht, Tausende und Abertausende solcher Pilzschläuche. Ein solches Pilzgeflecht dürfen wir nun nicht mit dem Wurzelgeflecht der höheren Pflanzen verwechseln; denn jeder Teil des Pilzgeflechts ist sozusagen Wurzel, Stamm und Fruchtträger zugleich. Die Zellen der Pilzfäden sind zwar mit Plasma, nicht aber mit dem nur den höheren Pflanzen eigenen Blattgrün angefüllt. Daher können die Pilze nur auf und von organischen Stoffen leben, d. h. von Stoffen, die durch höhere Pflanzen aus mineralischen Stoffen schon umgebildet sind. Jeder einzelne Teil des Pilzgeflechts auf einen anderen Nährboden gebracht, wächst dort weiter. Bei einer Temperatur von 65—70° werden sowohl die Pilzgeflechte als auch die Sporen getötet. Ebenso ist ein Wachstum der Pilze bei Gegenwart von über 15% Alkohol unmöglich. Die Verbreitung der Fäulnispilze geschieht nicht nur durch die Sporen, sondern häufig auch durch Verschleppung einzelner Teile der Pilzgeflechte. Da jeder einzelne Teil des Pilzgeflechts Nahrung aufnehmen d. h. zersetzend auf den organischen Nährboden einwirken kann, da ferner zum raschen Wachstum der Pilze manchmal nur Stunden und Tage erforderlich sind, so ist der Schaden, den sie anrichten, manchmal sehr beträchtlich. Sie schaden dem Obst und den Konserven nicht nur dadurch, daß sie die lebenden Zellen töten, wie Monilia fructigena, sondern sie zersetzen die organischen und aromatischen Stoffe, die im Obstfleisch vorhanden sind, in ungenießbare, ja sogar schädliche Substanzen und geben ihren Nährböden den eigentümlichen, schimmeligen Geschmack. Mit Ausnahme der Botrytis cinnerea, welche als Edelfäulepilz für die Trauben und gedörrten Zwetschgen nützlich wirkt, sind alle Schimmelpilze schädlich. Es würde zu weit führen, die einzelnen Schimmelpilzarten noch eingehender zu besprechen. Die aufgestellten Präparate und Abbildungen mögen genügen, um ein Bild über die äußeren Merkmale der einzelnen Arten zu geben.

Hier möchte ich nur noch zwei Arten von Pilzen kurz erwähnen, die Hefen und die Bakterien. Die Hefen wandeln den in süßen Säften befindlichen Zucker in Alkohol und Kohlensäure um. Dieser Vorgang der Gärung ist uns ganz erwünscht bei der Most- und Weinbereitung, nicht aber bei der Aufbewahrung süßer Säfte und des Fruchtfleisches. Die Bakterien kommen für die Verwertung des Obstes weniger in Betracht, um so mehr aber bei der Verwertung der Gemüse und anderer, nichtsäurehaltiger Nahrungsmittel. Die Säuren sind nämlich natürliche Feinde der Bakterien. Aus diesem Grunde haben wir bei der Verwertung des Obstes von diesen gefährlichen Feinden nichts zu befürchten und können sie hier ganz übergehen.

Damit hätten wir einen kurzen Blick in die wissenschaftliche Rüstkammer der Obstverwertung getan und treten nun ein in die Abteilung der

praktischen Verwertung des Obstes.

Die wichtigste Art der Obstverwertung ist und bleibt die Aufbewahrung des Frischobstes. Als Frischobst sollte in obstreichen Jahren in den Haushaltungen nur das allerbeste Winterobst zur Aufbewahrung gelangen. Belehrungen über die zur Aufbewahrung geeigneten Sorten sind zwar vom Obstbauverein schon oft veröffentlicht worden. Aber es wäre trotzdem eine dankbare Aufgabe für unsere Bezirksobstbauvereine, in jedem Herbst Belehrungen in die Bezirksblätter zu bringen.

Das zur Aufbewahrung bestimmte Obst sei bei guter Witterung gebrochen und fleckenfrei. Obst mit Fusikladiumflecken hat nicht nur ein unscheinbares Aussehen, sondern fault auch viel leichter als gesundes, glattes Obst. Die Käufer sollten Obst, welches fleckig ist, oder gar Druckstellen durch unrichtige, oberflächliche Behandlung erhalten hat, einfach zurückweisen. Frisch gebrochenes Obst wird in den Haushaltungen vielfach vor der eigentlichen Winteraufbewahrung eine oder zwei Wochen auf dem Boden in einem trockenen Raume gelagert, um es besser sortieren oder Angefaultes besser

auslesen zu können. Wer mit besonderen Aufbewahrungsräumen rechnen kann, braucht sich dieser Mühe nicht zu unterziehen und kann das gebrochene Obst gleich in den Überwinterungsraum verbringen. Rauhschalige Sorten verdunsten das Zellwasser leichter und sind daher möglichst bald zu verpacken. Da das Obst für schlechte Gerüche sehr empfänglich ist, darf es niemals in Räume gebracht werden, wo sich Materialien mit schlechten Gerüchen, z. B. Käse, Teer, Naphtalin usw. befinden. Als Überwinterungsraum ist zu empfehlen ein möglichst frostfreier, nicht zu trockener, aber keineswegs feuchter Raum mit wenig Licht und möglichst nach Norden gelegen. Am wenigsten eignen sich zur Aufbewahrung von Obst dumpfe, feuchte Keller; denn diese sind Brutstätten des Schimmels und der Fäulnis. Von den vielen Arten der Aufbewahrung in dem bürgerlichen Haushalt, wo besondere Einrichtungen nicht vorhanden sind, möchte ich nur eine hervorheben, die sich durchaus als vorzüglich bewährt hat: es ist dies das Einschichten des Obstes in feine Holzwolle. Es können dazu Körbe oder Kisten verwendet werden. Diese Art der Aufbewahrung hat die großen Vorzüge, daß sie nur sehr wenig Raum beansprucht, daß sie möglichst einfach gehandhabt wird, daß sehr wenig Fäulnis eintritt, daß der Frost selbst bei 2—3° nicht schadet und daß das Obst seine Farbe und einen vollkommen frischen Geschmack behält, ohne stark zusammenzuschrumpfen. Das Obst wird, nachdem es gut in Holzwolle verpackt ist, gut mit Säcken bedeckt. Die einzelnen Sorten werden je in besondere Körbe verpackt. Will man einzelne Sorten noch vorsichtiger verpacken, so empfiehlt es sich, sie in verschiedenfarbiges Seidenpapier je sortenweise zu wickeln und dann erst in Holzwolle zu schichten. Das Einwickeln des Obstes in Salizylseidenpapier ist für die Haushaltung zu kostspielig und umständlich und empfiehlt sich mehr für Ausstellungsobst.

Nur kurz möchte ich auf die Aufbewahrung von Trauben zu sprechen kommen. Die einfachste Aufbewahrung ist das Aufhängen der Trauben in einem trockenen Raum. Die Trauben werden, ohne daß sie sich berühren, an starken Schnüren frei schwebend aufgehängt. In den ersten Wochen müssen die Trauben alle Tage, später alle 2—3 Tage von fauligen Beeren, die man am besten mit einer Scheere herausholt, befreit werden. Nach und nach schrumpfen die Beeren zwar etwas ein; sie werden aber immer süßer und widerstandsfähiger gegen Fäulnis. Die Aufbewahrung der Trauben in der Art, daß an denselben ein Stück Rebholz stehen bleibt, welches in Glasfläschchen, in welchen sich etwas Holzkohle und Wasser befindet, gesteckt wird, ist zwar gut, aber mit mehr Arbeit verknüpft, ohne daß der Erfolg ein viel besserer wäre, als bei der zuerst erwähnten Art der Aufbewahrung. Dasselbe gilt von der manchmal empfohlenen Versiegelung der Traubenstielenden.

Wir gehen nun über zu einer anderen Art der Obstverwertung, zur Bereitung von Most. In den letzten Jahren ist durch die Weinbau-Versuchsanstalt Weinsberg so viel zur Verbreitung der Kenntnis über Obstweinbereitung geschehen, daß hier weitere Ausführungen darüber überflüssig sind. Doch kann ich mir nicht versagen, einiges zu sprechen über die Mäßigkeitsbestrebungen. Niemand wird leugnen können, daß es in obstreichen Jahren ganz unmöglich ist, das Obst zu verwerten, ohne daß große Mengen davon zu Most verarbeitet werden. Trotzdem möchte ich behaupten, daß bei uns in den Haushaltungen häufig zu viel Most, aber zu wenig Gelee, Mus, Marmelade und Kompot bereitet wird. Es kommt in obstreichen Jahren nur zu häufig vor, daß (namentlich auf dem Lande) schon den kleinen Kindern ungemessene Mengen von Most zum Vesper verabreicht werden, weil man es unterlassen hat, zeitig für andere Vesperzugaben zu sorgen, seien es nun frisch aufbewahrte, seien es gekochte Obstfrüchte. Dazu kommt, daß das Obst als Nahrungsmittel einen großen Wert besitzt, während der Most nur Genußmittel ist.

Wie die Obstfrüchte auf billige Art und Weise in gekochtem Zustande aufbewahrt werden können, das möchte ich im folgenden ausführen.

Vor etwa hundert Jahren entdeckte der fran-

zösische Koch Appert, daß die in luftdicht abgeschlossene Behälter gebrachten und darin gekochten Nahrungsmittel vor dem Verderben geschützt waren. Während man zu jener Zeit die Fäulnis der Nahrungsmittel dem verderblichen Einfluß des Sauerstoffs der Luft zuschrieb, haben um die Mitte des vorigen Jahrhunderts Koch in Berlin und Pasteur in Paris als Ursache der Zersetzung der Nahrungsmittel die Fäulnispilze und Bakterien festgestellt, wie später Hansen und Wortmann die Hefen als Gärungserreger entdeckten.

Durch das Kochen der Nahrungsmittel in luftdicht abgeschlossenen Gefäßen wird dreierlei erreicht. Zunächst werden die an bezw. in den Nahrungsmitteln befindlichen Pilze und Keime getötet, sodann werden die in der Luft herumschwebenden Keime verhindert, zu den Nahrungsmitteln zu gelangen und endlich werden letztere weichgekocht.

Bei der Verwertung der Obstfrüchte durchs Kochen unterscheiden wir wieder verschiedene Arten, nämlich das Eindünsten ganzer oder geteilter Früchte, die Herstellung von Säften und die Bereitung von Musen, Marmeladen und Pasten.

Obwohl Appert das Eindünsten schon vor 100 Jahren entdeckte, so vermochte sich doch diese Art der Obstverwertung bis vor einem Jahrzehnt keinen Eingang in unsere Haushaltungen zu verschaffen. Auch jetzt noch scheuen gar viele Hausfrauen die Ausgaben für die zum Eindünsten erforderlichen Apparate und Gläser. Eine Menge von Systemen, gute und minderwertige, wurden in den Handel gebracht. Fast allgemein verbreitet ist die Ansicht, daß zum Eindünsten besondere Apparate absolut erforderlich seien. Diese Ansicht ist nur teilweise richtig. Jede Hausfrau kann sich ihren Eindünstapparat selber herstellen ohne große Ausgaben. Erforderlich ist nur ein größerer Kochtopf mit Deckel und ein Thermometer in einer Blechhülse, der für eine Temperatur von 105—110° gearbeitet ist. Um wenig Geld kann man sich in einen solchen Kochtopf einen durchlöcherten Blecheinsatz machen lassen; es genügt sogar ein Rost aus dünnen Stäbchen, welche kreuzweise übereinandergenagelt sind. Zum Einstecken des Thermometers kann man sich von einem Schlosser oder Flaschner ein entsprechend großes Loch in den Topfdeckel machen lassen. Wer natürlich die Kosten nicht zu scheuen braucht, möge sich ruhig einen Eindünstapparat kaufen.

Die Frage, welches System das beste sei, möchte ich dahin beantworten, daß jedes System seine Vorzüge und Nachteile hat. Hauptsache bei den Apparaten ist ihre Dauerhaftigkeit d. h. daß sie aus gutem, starkem Material gebaut sind. Wichtiger ist die Thermometerfrage. Viele Thermometer sind aus schlechtem Material hergestellt und zeigen die Temperatur häufig unrichtig an, wenn sie eine Zeitlang im Gebrauch sind. In manchen Haushaltungen benützt man zum Einkochen statt besonderer Einsätze als Einlage Stroh oder Heu. Es läßt sich dagegen nur einwenden, daß diese Materialien nicht ganz appetitlich sind, wenigstens nicht für Menschen, und daß sie jedesmal erneuert werden müssen. Das Einbringen eines Einsatzes oder einer Einlage von Stroh oder Heu hat ja nur den Zweck, eine unmittelbare Berührung der Gläser mit dem Boden der Kochtöpfe zu verhindern.

Viel wichtiger als die Einkochtöpfe bezw. Apparate sind die Gläser, Krüge und Einkochbüchsen. Diese sind in der Regel so beschaffen, daß sie mit einem Glas- oder Blechdeckel, unter welchen ein Gummiring zu liegen kommt, verschließbar sind. Die Deckel werden meistens mit einer Feder auf das Glas gedrückt. Bei den Gläsern ist vor allen Dingen auf einen starken, durchaus glatten Rand zu sehen. Sehr viele Systeme von Gläsern sind nur gegossen und zeigen am Rand die sog. Gußnath. Dadurch werden die Deckel nicht luftdicht und die Gläser halten nicht, Pilzkeime können eindringen und den Inhalt der Gläser zersetzen. Blechbüchsen zum Eindünsten sind für unsere Haushaltungen nicht zu empfehlen, weil sie sehr bald rosten; Steinkrüge, z. B. Krummeichs Einmachkrug, sind sehr haltbar, haben aber den Nachteil, daß man nicht zum Inhalt sehen kann. Der allgemeinen Einführung der Eindünstgläser stehen die verhältnismäßig hohen

Kosten gegenüber. Abgesehen davon, daß jedes Jahr Ausgaben für unbrauchbare Gummiringe entstehen und manches Glas zerbrochen wird, sind die Anschaffungskosten ziemlich bedeutende. Einen wesentlichen Bestandteil der Gläser bilden die Gummiringe. An diesen sollten kleine Lappen (Ohren) angebracht sein, womit sich das Öffnen der Eindünstgläser leicht bewerkstelligen läßt. Die Aufbewahrung der Gummiringe geschehe stets in einem nicht zu trockenen, kühlen Raum und in einem dunklen Behälter.

Seit zwei Jahren verwenden wir in unseren Weinsberger Kursen zu Obstfrüchten, Marmeladen und Musen billige Gläser ohne Glasdeckel, welche sich wohl leichter im Volk verbreiten lassen als die zwei- bis dreimal teureren Gläser mit Glasdeckeln. Diese Einkochflaschen und Pulvergläser werden mit Watte und Pergamentpapier verschlossen und zugebunden. Nachdem die Gläser gefüllt sind, wird zunächst auf den Rand eine in Salizylalkohol oder Paraffin getauchte doppelte Pergamentpapierscheibe aufgelegt. Hierauf wird eine entsprechend große, etwa 3 cm dicke Wattescheibe darüber gelegt, welche man oben leicht abbrennen kann, damit Pilze weniger leicht eindringen können. Hierauf wird über die Watte ein in Wasser getauchtes Pergamentpapier gebunden, worauf das Glas zum Sterilisieren fertig ist. Die mit Watte zugebundenen Gläser sind aber in absolut trockenen Räumen aufzustellen, damit auf denselben keine Schimmelpilze wachsen und zu dem Inhalt der Gläser eindringen können. Die Wattedeckel können verschiedene Jahre wieder verwendet werden. Wenn diese Wattegläser richtig sterilisiert, zugebunden und trocken aufbewahrt werden, so halten sie so lange als die teuren Eindünstgläser. Doch sollen hier auch einige Nachteile angeführt werden, die sich kaum vermeiden lassen. Manche Obstfrüchte, nämlich die weißfleischigen, verlieren in den Wattegläsern die Farbe. Dies ist eine Folge des Zutritts der Luft; denn es kann zu den eingedünsteten Früchten zwar Luft, aber allerdings kein Pilzkeim zutreten. Ein anderer Nachteil, der sich aber erst nach einigen Jahren bemerkbar macht, ist die Verdunstung von Wasser, so daß die in den Wattegläsern enthaltene Flüssigkeit etwas abnimmt. Diese Nachteile fallen um so weniger ins Gewicht, als ja solche Gläser weniger zu Schauzwecken als zur praktischen Verwendung gebraucht werden.

Gerade die Wattegläser sind es, die in obstreichen Jahren wegen ihrer Billigkeit, Einfachheit und weil sie in jeder Form und Größe verwendbar sind, zur Einführung in die weitesten Volkskreise besonders zu empfehlen sind. In wenigen Stunden lassen sich damit große Mengen von Obst eindünsten. (Schluß folgt.)

Zur besseren Ausnützung und Verwertung des heurigen Obstertrags.

Der reiche Obstansatz bei den Birnen- und den Steinobstbäumen, der wieder eine rechte Obsternte in Aussicht stellte, veranlaßte mich, darüber nachzudenken, ob man nicht diesmal zu besserer Ausnützung und Verwertung des Ertrags mit einfachen Ratschlägen und praktischen Maßnahmen vorgehen sollte.

Der Obstertrag hat zwar in der letzten Zeit da und dort insbesondere durch die lange Trockenheit eine nicht unbedeutende Einbuße erlitten, aber an Steinobst gibt es doch noch genug, Kirschen sogar überreich, und was das Kernobst ergibt, das sollte doch nicht wieder bloß in den Keller wandern, und weder das eine noch das andere lediglich von der Hand in den Mund, weil man sonst doch nicht weiß, wohin mit dem vielen. Regelmäßige Ernten sind ja leider, ehe nicht unsere Obstbaumzucht noch in ganz anderer Weise gehoben ist, in langer Zeit nicht zu erwarten und wir sind auf Glücksjahre angewiesen. Wenn nun ein solches Glücksjahr eintritt, dann sollte man mit dem Obst haushälterischer umgehen lernen und Mittel und Wege suchen, um alles, auch alles gehörig auszunützen.

Ich will mit dem Kernobst beginnen. Dessen Verwendung und Verwertung ist so althergebracht, daß nicht anzunehmen ist, es würde sich in absehbarer Zeit etwas ändern lassen oder es ließe sich bald die Konservierung der wertvollen Frucht des Apfels nach amerikanischer Methode in Form

von Dampfschnitzen oder Scheiben erreichen. Hierauf können sich höchstens Besitzer von größten Baumgütern und unternehmende Geschäftsleute einlassen. In der Hauptsache wird man zufrieden sein müssen, wenn sich eine reinlichere Scheidung von Most- und Tafelobst einbürgert. Allmählich scheint es da doch heller zu werden. Die Ausstellungen und die dadurch gehobenere Sortenkenntnis tragen ihre Früchte. In meiner Nachbarschaft hatte das Jahr 1907, das sonst obstarm gewesen ist, eine Gemeinde einen Glücksherbst. Es gab dort massenhaft Obst. Bei dem Mangel an Tafelobst war die Nachfrage auf dem Wochenmarkt der Bezirksstadt besonders lebhaft. Auf meinen Rat brachen die Leute das beste Obst und lieferten es sauber in Körben auf den Markt und in die Häuser. Sie lösten dabei 14—18 Mk. für den Zentner. Von der Eisenbahn nahmen sie dann Obst in Säcken zu 6 Mk. den Zentner als Rückfracht heim und füllten mit dem Bahnobst und ihrem bloß noch als Mostobst brauchbaren Ertrag ihre Fässer.

Allein außer dieser vernünftigen, nächstliegenden Verwendung des Kernobstes ließe sich noch die eine oder andere Art empfehlen, die auch nicht ohne ist. Das Frühobst läßt sich strecken und auch das Fallobst noch verwerten, und es läßt sich aus beiden zusammen etwas machen. Aus dem Fallobst läßt sich leicht und ohne wesentliche Kosten das sogenannte Gelee (sprich: Schelee) herstellen, eine Art Obstsulz, welche sich lange hält und im Winter eine angenehme Zugabe ist, besonders für die Kinder, denen ja alles, was von Obst ist, am besten schmeckt und sehr gut bekommt. Aus demselben und dem Frühobst läßt sich bald ein anständiger Haustrunk herstellen, welcher wesentlich anders und besser ist als die zweifelhaften Mostsubstanzen. Durch Zugabe von Wasser und Zucker kann man aus einem Zentner 100 Liter herstellen, einen Most, der zwar nicht lange haltbar ist, „aber es ganz gut tut", bis die eigentliche Obsternte kommt.

Als neues auf diesem Gebiet des Kernobstes möchte ich nur das hervorheben und empfehlen, Birnen in Gläsern einzumachen. Die feineren Tafelbirnen werden in den Volkskreisen, welche ich im Auge habe, wohl kaum auf die Tafel kommen. Sie werden überhaupt leider noch wenig gepflanzt und gepflegt und wo dies der Fall ist, sind sie natürlich Handelsobjekt. Es ist aber durchaus nicht wünschenswert, daß alles Handelsobjekt wird und daß es mit dem Obstbau geht wie mit der Milchwirtschaft, nämlich daß die gute Milch auswandert und die Kinder des Hauses sich mit der Magermilch begnügen müssen und kein Butterbrot mehr zu sehen kriegen. Wir haben in unsern altbewährten Haushaltungsbirnen ein kostbares Material, in Palmisch-, Knaus-, Grunbirnen und einigen anderen, welches eingemacht noch viel feiner schmeckt als gedörrt. Das Dörren ist überhaupt eine Praxis, die wohl bei den totalen Veränderungen unserer Heizungsanlagen und Feuerungsmethoden immer mehr abkommen wird, wenn man sich nicht zur Anschaffung von Dörrapparaten entschließt. Aber solche Anschaffung kann sich der gewöhnliche Mann nicht leisten, außer er hat zufällig gerade viele Obstgüter; und auch wo solche vorhanden wären, ist es bei der Unsicherheit unserer Obsternten etwas, was kaum gut rentiert. Viel einfacher ist deshalb und mehr zu empfehlen, die Birnen in halben oder Viertelsteilen einzumachen. Das ist dann Frischobst und ein wahrer Hochgenuß, ein Festessen.

Einmachen — ja, das ist's, was wir noch mehr empfehlen, lehren und einzuführen suchen müssen.

Ich komme damit unmittelbar zur besseren Ausnützung und Verwertung des Steinobstes.

Seit alter Zeit hat man da nur die Bereitung von Gesälz gekannt, und zwar nur von Zwetschengesälz. Es läßt sich aber das Obst auch ganz, ohne zu Mus gemacht zu werden, recht gut, sowohl im Aussehen, wie im Geschmack frisch erhalten, Kirschen, aus denen man im Frühjahr, ehe die neuen Kirschen ins Blühen kommen, einen saftigen Kuchen bereiten kann, Zwetschen, die als Beigabe oder Nachtisch trefflich schmecken, insbesondere sind es die Pflaumen, die sonst regelmäßig nur von der Hand in den Mund wandern und die, wenn es recht viel gibt, bald unwert, verschleudert und weggeworfen werden, weil ihre Dauer nur verhältnismäßig kurz ist. Besonders diese wären noch viel besser aus-

zunützen. Freilich nicht die ganz weichen, übervollsaftigen, sondern nur die fester fleischigen und vom Stein löslichen, vor allem die Mirabellen und einige andere. Diese tragen in der Regel so reich, daß von dem Ertrag noch manches für die spätere obstarme Zeit des Jahres aufgehoben werden könnte.

Indeß um all dies auf länger, bezw. lange hinaus haltbar und brauchbar zu machen, dazu handelt es sich nicht um bloßes Einkochen wie bei Zwetschengesälz, Heidelbeeren, Stachelbeeren, Johannis- und anderen Beeren, sondern um eigentliches Eindünsten. Und hier beginnt die Schwierigkeit. Denn das Eindünsten ist nicht bloß umständlicher als das gewöhnliche Verfahren, sondern auch teurer. Und diejenigen Kreise, die ich im Auge habe und welchen ich gerne die Wohltat frischen Obstes auch den Winter über gönnen würde, werden sich schwerlich dazu entschließen, auf Vorrat einzumachen, wenn sie das Obst erst kaufen müssen und dann zur Konservierung noch weiteren erheblichen Aufwand haben. An die eigentlich bäuerliche Bevölkerung wird man wohl nicht denken dürfen. Denn von anderem ganz abgesehen, fehlt den Bauersleuten gerade über die jeweiligen Obsternten einfach die Zeit zu einem solchen Geschäft. Aber die bessergestellten Arbeiterfamilien, deren es doch allmählich immer mehr gibt, die Kreise der mittleren Bürger- und Beamtenfamilien wären wohl in der Lage, sich solche gewiß bescheidenen Genüsse zu bereiten und sie würden sich sicherlich auch einem guten Rat in dieser Richtung zugänglich erweisen, wenn nur der Rat auch praktisch und auf ihre Verhältnisse berechnet ist.

Mit den neueren Eindünstapparaten ist diesen Leuten allerdings nicht geholfen. Sie sind, an sich schon und für solche Haushaltungen zweimal zu teuer, mehr für Leute, welche Geld genug haben, um sich eine propere Speisekammer zu leisten, und welche gerne alles möglichst nett her- und eingerichtet haben wollen. Außer dem Weck'schen gibt es neuerdings eine Reihe solcher Apparate, welche die Weck'sche Idee, jeder wieder in einer besonderen Art, verwerten. Auf der landwirtschaftlichen Ausstellung vorigen Jahres konnte man verschiedene sehen. Bei den neueren Apparaten ist das Bestreben auf größere Einfachheit gerichtet, aber im Preis sind sie auch nicht einfacher. So ein Apparat kommt eben auf 13—15 Mk. mit dem notwendigsten Zubehör ohne Gläser. Und diese verteuern die Sache erst recht. Einer Hausfrau in mittleren Verhältnissen fällt es nicht ein, für ein Einmachglas 30—85 Pfg., je nach Größe, zu zahlen. Diese Gläser sind natürlich solid, aber ein billigeres tut's bei vorsichtiger Behandlung auch. Wenn man den Leuten nichts Einfaches und Billiges empfehlen kann, dann ist ihnen nicht gedient und sie nehmen auch nichts an. Die einfachste Art, die ich kenne, ist folgende:

Die mit Früchten gefüllten Gläser werden, wenn man kein's mit Patentverschluß hat, was natürlich wesentlich einfacher und weniger zeitraubend ist, mit einem reinen Leinwandlappen und drüber einer Schweinsblase oder mit einigen Pergamentpapieren gut bedeckt und fest verschnürt. Hierauf tut man sie in einen gewöhnlichen blechernen oder emaillierten großen Kochhafen, dessen Boden man mit altem Stroh oder Heu belegt hat. Die einzelnen Gefässe werden ebenfalls seitlich in Stroh oder Heu gebettet. Infolge davon bringt man allerdings in einen Kochhafen gewöhnlicher Größe nicht viel hinein und tut besser daran, hierzu gleich ein größeres zur Wäsche bestimmtes Geschirr, wenn man viel einzudünsten hat, geradezu den Waschkessel, zu nehmen. Das Gefäß ist mit lauem oder kaltem Wasser gefüllt. Daß der Deckel gut schließe, ist von Wert. Mit mäßigem, gleichmäßig anhaltendem Feuer dauert das Eindünsten etwa 10—20 Minuten, je nach der Art der Frucht. Nach demselben läßt man die Gläser mit dem Wasser langsam abkühlen und verbringt sie dann an einen kühlen, schattigen Ort. Mittelst dieser einfachen Art, welche in jedem Haushalt angewendet werden kann, läßt sich vieles, vor allem Steinobst, Birnen, auch Tomaten, eindünsten und es hält bis ins kommende Frühjahr.

Beeren, welche in größeren Mengen eingemacht werden, werden besser eingekocht. Wenn das Einkochen genau gemacht wird, halten auch diese bis lange in den Winter hinein.

O. R.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Auf nach Tübingen!

Laut Beschluß des Ausschusses des Württ. Obstbauvereins, wird der diesjährige Obstbautag am Sonntag den 12. September in unserer Musenstadt Tübingen stattfinden. Die Unterfertigten erlauben sich, heute schon die Mitglieder der Obstbauvereine Württembergs — und sie sind ja wohl alle auch Mitglieder des Württ. Obstbauvereins — ferner die Herren Baumwarte und auch alle sonstigen Interessenten des Obstbaues auf diesen Tag herzlich hierher einzuladen. Wir geben die Versicherung, daß es unser aller Bestreben sein wird, unsern geschätzten Gästen den Aufenthalt in unserer Mitte und in unserer Stadt so angenehm als möglich zu machen. Mit Auskunft, Rat und Tat wollen wir besonders auch jenen dienen, welchen es möglich sein wird, etwas länger bei uns zu verweilen, sei es daß wir für gutes Quartier 2c. besorgt sind, sei es, daß wir die Sehenswürdigkeiten unserer schönen Stadt zeigen, so z. B. die interessante Altstadt mit Schloß, dann unsere großen Universitäts-Institute und sonstige Bauten und Denkmäler, unsere schöne Umgebung oder was sich des Sehenswerten alles sonst noch bietet. Wenn Ihnen bei Ihrer Ankunft von den Flaggenständern die schwarzroten und die rotgoldenen Farben entgegengrüßen und beim Abschiednehmen noch lange nachwinken, so wird — das hoffen wir — Ihr Gedenken darin gipfeln: „In Tübingen ist gut sein!" Wenn irgendwo, so gilt für unsere Stadt der alte schwäbische Ruf: „Hie gut Württemberg alleweg!"

Wir fügen die geeignetsten Bahnverbindungen einiger uns nahen Städte bei:

Stuttgart ab:	5^{03},	5^{08},	5^{36},	7^{27},	8^{05},	8^{25}.
Heilbronn ab:			4^{00},		6^{25},	6^{55}.
Ulm ab:				5^{30},	6^{35}.	
Tübingen an:	7^{32},	7^{52},		9^{44},	9^{55}.	

Horb ab:	5^{54},	8^{01},	9^{05}.
Calw ab:	4^{17},		7^{42}.
Rottweil ab:		5^{55},	6^{43}.
Tübingen an:	6^{54},	8^{35},	9^{50}.

Sigmaringen ab:	5^{29},	6^{57}.
Tübingen an:	7^{55},	8^{32}.

Die besten Rückfahrtszüge sind:

Richtung Plochingen:	6^{01} und	7^{40}.
" Horb:	6^{20} und	8^{51}.
" Sigmaringen:	7^{43}.	

Für die Obstbausektion Tübingen:
Inspektor Schelle.

III. Literatur.

Deutschlands Obstsorten. Heft 13 eröffnet mit 4 Sommerbirnen: Sommer-Eierbirn, Petersbirn, Grüne Sommer-Magdalene und Leipziger Rettigbirn den 5. Jahrgang des Werks von Müller-Diemitz, Grau-Körbelitz und Bißmann-Gotha.

Wohl selten hat ein Werk im Obstbau sich so schnell einen Ruf erworben, wie das vorliegende. Ohne speziell Lehrbuch zu sein, wirkt es durch eingehende Beschreibung der Lebensbedingungen und Ansprüche des Baumes und der Frucht, die naturwahren, von der Kunstanstalt Eckstein u. Stähle-Stuttgart hergestellten Abbildungen, nicht zum wenigsten auch durch Hervorhebung der in den verschiedensten Gegenden Deutschlands bei den einzelnen Sorten bemerkten Fehler, sehr belehrend. Es ist im vollsten Sinn des Worts ein „Führer auf dem schwierigen Gebiet der Sortenauswahl" und deshalb jedem Obstbautreibenden, in erster Linie den Obstbauvereinen zur Anschaffung zu empfehlen. Der W. O.-V. hat mit 1. Juni d. J. die Sammelstelle für Württemberg übernommen, und es ist das Werk zum Preis von Mk. 4.— (bei Nachnahme Mk. 4.20) pro Jahrgang (= 3 Hefte à 4 Sorten) vom Sekretariat des Württ. Obstbauvereins in Stuttgart, Eßlingerstraße 15, 1 zu beziehen. Wir verweisen gleichzeitig auf das der heutigen Nummer beiliegende Blatt „Goldparmäne" und die von der Kunstanstalt Eckstein u. Stähle-Stuttgart aufgegebene Anzeige.

IV. Monats=Kalender.

Juli.

Wie das Verdünnen bezw. das Ausschneiden zu dichtstehender Obstfrüchte gerade jetzt im Juli vorzunehmen ist, zeigt unsere Abb. 1, die wir dem trefflichen Lucas'schen Buch: „Baumschnitt" (Verlag Ulmer, Stuttgart, Preis Mk. 7.50) entnommen haben. Man unterdrückt alle Früchte, die gehäuft auf einem Fruchtträger sitzen, bis auf 2 oder 3 und zwar läßt man diejenigen 2 bis 3 Früchte sitzen, die möglichst weit voneinander stehen. Auf der Abb. sind die auszuschneidenden Früchte mit einem Strich bezeichnet. So verteilt sich der Saft nur auf die stehenbleibenden Früchte. Läßt man 3 Früchte stehen, so kann 14 Tage später von diesen noch eine ausgeschnitten werden. Will man nur e i n e recht große Frucht, so entfernt man auch die zweite Frucht. Man bekommt auf diese Weise schöne und vollkommene Kern= und Steinobstfrüchte. Auch bei Weintrauben ist bekanntlich dies Verfahren beliebt. Hier werden die zu gedrängt sitzenden einzelnen Beeren mit kleiner zugespitzter Schere ausgeschnitten (Abb. 2), um Trauben mit recht vollkommenen Beeren zu erhalten. In einem besonderen Fall ist das Ausbrechen der Früchte noch besonders zu empfehlen; nämlich, wenn ein Ast im Trieb nachläßt: man nimmt ihm jetzt alle oder die meisten Früchte und führt ihm so mehr Saft zu, so daß neues Leben in den Trieb kommt. — Das Stützen des Frühobstes, heuer vor allem der Frühbirnen, gehört auch zu den

Abb. 1.

Juliarbeiten im Obstgarten, und darf schon deswegen nicht auf die lange Bank geschoben werden, weil das Frühobst an Gewicht rascher zunimmt, als das Spätobst. — Am Spalier gibt's mit Anbinden und Anheften genügend zu tun. — Anlage neuer Erdbeerbeete. — Als Nachtrag zu unserer reichen Kirschenernte: sogar die Kirschenstiele sind zu verwenden und zu verwerten! Nämlich die Kirschenstiele enthalten einen bittern, lösenden Stoff, der als Tee gegen Husten und Katarrh recht gute Dienste leisten kann; sie sollten deshalb nicht weggeworfen, sondern in der Zeit der

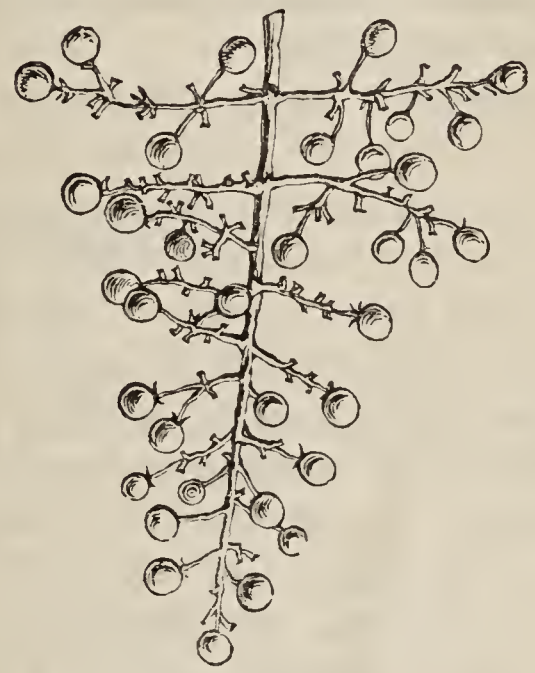


Abb. 2.

Kirschenernte gesammelt, gewaschen, auf reinem Papier an der Luft getrocknet und dann in einer sauberen Düte oder Schachtel bis zum Gebrauche trocken aufbewahrt werden. Man gießt sie mit heißem Wasser auf wie die Teeblätter oder Lindenblüten usw. und kann den Abguß mit etwas Zucker versüßen. — Im G e m ü s e g a r t e n gibt es nun reichlich Gemüse. Abgeräumte Beete sofort wieder bestellen. Angebaut werden: Bohnen, Erbsen, Kopfsalat, Endivie, Rettiche. Zur Anpflanzung kommen: Kohlrabi, Wirsing, Rot= und Weißkraut, Blumenkohl, Winterkohl, Rosenkohl, Kopfsalat. Gemüse werden eingemacht: Erbsen, Bohnen, Gurken, Blumenkohl, Kohlrabi, Karotten, Tomaten, Perlzwiebeln. Bei trockener Witterung brauchen die Blatt= und Stengelgewächse reichlich Wasser, also alle Kohlarten, ferner Gurken, Melonen, Tomaten, auch Sellerie und Lauch. Spargeln

werden nach der Ernte gedüngt (Knochenmehl und Jauche). Im allgemeinen beachte, daß öftere Bodenlockerung die Entwickelung der Gemüse fördert. — Im Ziergarten brauchen Blumengruppen, besonders Blattpflanzen reichlich Wasser. Die Hauptzeit fürs Rosenokulieren kommt! Hecken (Laub- und Nadel-) beschneiden. Sommerschnitt der Ziersträucher (Entfernung der abgeblühten Zweige bis auf den nächsten Seitentrieb). Rasenpflege (manchmal gute feine Komposterde darüber streuen). Jetzt Stecklinge von Geranien und Fuchsien machen.

V. Schädlings-Kalender.

Juli.

Kein Fallobst liegen lassen! Täglich soll es aufgesammelt und mit den darin sitzenden schädlichen Maden in kochendem Wasser unschädlich gemacht werden. Halbausgewachsene Äpfel eignen sich immer noch zu Mus.

Die Schädlinge werden meistens viel zu spät bekämpft, so daß eine erfolgreiche Bekämpfung schwierig ist. Von Fruchtschädlingen treten auf der Apfelwickler, dessen Raupen aus den Früchten austreten und sich gern unter den Rindenschuppen am Stamme usw. einspinnen. Um den Raupen Gelegenheit zur Verpuppung zu bieten, werden Fanggürtel um die Stämme angelegt. Dies ist die beste Art, den Apfelwickler zu bekämpfen. Solch ein Fanggürtel besteht aus festem Wellpapier mit überlegtem und imprägniertem Schutzpapier. Der Fanggürtel wird in 1—1½ m Höhe um den Baumstamm befestigt, nachdem man vorher die Rinde von abgestorbenen Teilen und Moos gereinigt hat. Es ist wichtig, daß der Fanggürtel fest am Baumstamm anliegt, damit das Ungeziefer nicht unter ihm durchkriechen kann. Für fünf Bäume, die etwa 10—15 Jahre alt sind, genügen ca. 2 m des Gürtels. Die Raupen des Apfelwicklers verkriechen sich zum Überwintern in den Röhrchen der Wellpappe. Aber auch viele andere Schädlinge, so der Apfelblütenstecher, benützen solche Fanggürtel als Quartier. Der Fanggürtel muß bereits jetzt im Sommer angelegt werden, besonders im Weinklima, um die zweite Generation zu bekämpfen. Der späteste Termin zur Anlegung dieser Obstmadenfallen ist Mitte September. Während des Sommers ist es nicht nötig, die Gürtel zu revidieren, das besorgen des Obstbauers beste Freunde, die Meisen (spez. die Kohlmeisen) und Spechte. Diese untersuchen die Gürtel genau und finden mit Sicherheit die Stellen, wo sich die Made festgesetzt hat. An diesen Stellen wird die Wellpappe durchgepickt und die Made aufgezehrt. Diese Absuchung der Gürtel setzen die Vögel auch im Herbst und Winter mit großem Eifer fort. Je mehr die Gürtel von den Vögeln besucht werden, um so größer ist der Erfolg in der Vertilgung. Im Januar oder Februar werden die Gürtel abgenommen und mit dem daran sitzenden Ungeziefer verbrannt. Im Mai oder Juni wird dann ein neuer Gürtel angelegt. Zuletzt sei noch erwähnt, daß die Außenseite des Fanggürtels gegen Ende Oktober in einen Klebgürtel umgewandelt werden kann und so auch zum Abfangen des Frostspanners dient. Der Raupenleim wird einfach auf dem oberen Gürtel aufgetragen und man schlägt so zwei Fliegen mit einer Klappe. Außerdem empfiehlt sich auch in Hinsicht auf diesen Schädling das Kalken der Bäume im Herbst. Wird der Baumstamm vor dem Kalken abgekratzt, was notwendig ist, dann müssen die abgekratzten Teile verbrannt werden. Die in den Rindenritzen bereits verborgenen Raupen werden nebst anderem Ungeziefer durch den Kalk getötet. Auch verhindert der Kalkanstrich die Überwinterung der Raupen. Von der absoluten Notwendigkeit der sofortigen Beiseiteschaffung allen Fallobstes haben wir schon gesprochen: gerade auch wegen dieses Schädlings ist es so nötig.

Um diese Zeit vermehrt sich der Hecken- oder Baumweißling. Es ist dies ein dem allbekannten Kohlweißling in Form und Farbe ziemlich gleicher Tagschmetterling, nur hat er statt der schwarzen Punkte des Kohlweißlings schwarze Adern in den Flügeln, welche bei den Vorderflügeln in einen schwarzen Saum endigen. Jetzt im Juli legt

das Weibchen seine Eier auf die Blätter der Obstbäume; jedoch auch auf andere Bäume: wie Linden, Ahorn, Buchen, Weißdorn u. a. Ganz gerne werden besonders Dornenhecken von den Weibchen dieses Vernichters zur Eiablage aufgesucht. Daher mag wohl auch der Name Heckenweißling stammen. Man suche daher auch nach Möglichkeit Ostbäume von Dornenhecken entfernt zu halten, denn von diesen siedeln die Raupen mit Vorliebe zu den Obstbäumen über. Die Vertilgung dieses Ungeziefers ist insofern nicht schwierig, als man die Nester leicht erkennen und mit Scheere und Messer entfernen kann.

Schädlinge im Garten, nicht nur für Früchte, sondern auch für Menschen, sind entschieden die Hornisse und die Wespen. Wespenstiche können leicht lebensgefährlich werden, wenn sie im Halse während des Schluckens von Getränken und Früchten beigebracht werden. Hier ein Mittel, das, sofort angewandt, plötzliche Erleichterung bringt. Sobald man spürt, daß man im Munde oder im Halse gestochen ist, nehme man einen Teelöffel voll Kochsalz, mit etwas Wasser angefeuchtet und verschlucke dies langsam. Geschwulst und Schmerzen verschwinden hierbei in kürzester Zeit. Dies einfache Mittel hat schon manchen vom Tode gerettet.

Den grimmigsten Schädlingsfeinden und besten Gartenfreunden, unsern Singvögeln, erweisen wir derzeit an manchem heißen Tag einen rechten Gefallen, wenn wir ihnen in einer flachen Schüssel Wasser in den Garten (an einen katzensicheren Platz!) stellen, damit sie trinken und baden können. Sie vergelten jede und so auch diese Wohltat!

VI. Brief- und Fragekasten.

Dr. **E. B., Halle a. S.** Sie schreiben uns: „Wie mir ein Herr, der dort war, mitteilt, hat die im Juniheft des „Obstbau" abgebildete „Haselnußpflanzung des pomol. Instituts Schönborn" bis jetzt noch keine Nuß getragen, ist also als Musterbeispiel nicht geeignet. In demselben Heft ist ein Druckfehler, der im nächsten Heft berichtigt werden könnte: Als Preis der „Anleitung zur Aufstellung von Wettervorhersagen" ist Mk. 60.— angegeben." Wir danken bestens für letzteren von uns bereits ins Auge gefaßten Hinweis. Der nachdenksame Leser wird übrigens von selber Pfg. statt Mk. eingesetzt haben. Was den ersteren Punkt betrifft, so bemerken wir, daß es sich dort um eine noch verhältnismäßig junge Anlage handelt, bei der also noch kommen kann, was bis jetzt fehlt, nämlich der Ertrag. Wir selber sind von jeher etwas skeptisch gegenüber von Haselnußpflanzungen im Großen gewesen, glaubten aber um so mehr einem Befürworter, der zugleich Vereinsmitglied ist, das Wort geben zu sollen. Vielleicht melden sich noch weitere Verteidiger der Haselnuß.

VII. Kleine Mitteilungen.

Obstbau in Deutsch-China. Die Pflanzenabgabe des Forstamts in Tsingtau erreicht schon gewaltige Summen; es wurden 1907 abgegeben: 4333 Hochstämme, 5925 Halbstämme und Sträucher sowie 470 216 Forstpflanzen, und 1908 stieg die Abgabe sogar auf 4 000 000 Baumpflanzen. Überraschend schnell haben die Chinesen Verständnis für eine Verbesserung ihrer Obstbäume bekommen. Die deutsche Obstkultur durch Veredlung chinesischer Obstbäume mittels Edelreiser gewann — anfänglich als Zauber mit Mißtrauen betrachtet — immer mehr Anklang bei der Bevölkerung, als die größere Rentabilität veredelter Obstbäume erkannt wurde. 1906 konnte die Nachfrage — obwohl etwa 66 000 Edelreiser zur Verfügung gestellt wurden — auch nicht annähernd befriedigt werden. Die Abgabe von Edelreisern an die Gemeinden wird von diesen direkt als Belohnung betrachtet. So ist hier in stiller, angestrengter Arbeit auch auf dem Gebiete des Forstwesens ein rühmliches Stück deutscher kultureller Pionierarbeit geleistet worden und der deutsche Obstbau wird auch dort Ehre einlegen.

Mitteilungen der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung.

Eßlingerstraße 15, I. Stuttgart.

Ausgegeben am 12. Juni 1909.

Die Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung gibt auf Grund der Erhebungen des K. Statistischen Landesamts von Mitte Mai d. J. nachstehende Zusammenstellung über **Obstaussichten in Württemberg.**

Äpfel:

Neckarkreis. Sehr gut: Nirgends. Gut im Oberamt: Leonberg; mittel: Böblingen, Eßlingen, Neckarsulm, Vaihingen (Keuper), Waiblingen (Muschelkalk); mittel—gering: Stuttgart-Amt; gering: Backnang (Muschelkalk), Besigheim, Brackenheim, Cannstatt (Muschelkalk), Heilbronn, Ludwigsburg, Marbach, Maulbronn, Stuttgart-Stadt, Waiblingen (Keuper); gering bis sehr gering: Cannstatt (Keuper); sehr gering: Backnang (Keuper), Vaihingen (Muschelkalk).

Schwarzwaldkreis. Sehr gut—gut im Oberamt: Horb (linkes Neckargeb.); gut: Rottenburg (Lias); mittel: Balingen, Herrenberg (Muschelkalk), Horb (rechtes Neckargebiet), Neuenbürg (nördl. Teil), Oberndorf (Muschelkalk), Reutlingen (Lias), Urach; mittel—gering: Freudenstadt, Herrenberg (Keuper), Nagold, Sulz; gering: Calw (Buntsandstein), Neuenbürg (südl. Teil), Oberndorf (Buntsandstein), Reutlingen (weißer Jura), Rottenburg (Muschelk.), Tübingen; gering—sehr gering: Calw (Muschelk.); sehr gering: Nürtingen.

Jagstkreis. Gut im Oberamt: Neresheim (weißer Jura); gut—mittel: Welzheim (Keup.); mittel: Heidenheim, Schorndorf (Keuper); gering: Ellwangen, Gerabronn, Gmünd, Hall, Künzelsau, Mergentheim, Schorndorf (Lias); gering—sehr gering: Crailsheim (Muschelk.), Gaildorf, Öhringen (Muschelkalk); sehr gering: Crailsheim (Keuper), Neresheim (Lias), Öhringen (Keuper), Welzheim (Lias).

Donaukreis. Gut—mittel im Oberamt: Tettnang, Wangen; mittel: Ulm; mittel bis gering: Laupheim; gering: Ehingen, Geislingen, Kirchheim, Leutkirch, Saulgau, Waldsee (nördl. Teil); gering—sehr gering: Ravensburg, Waldsee (südl. Teil); sehr gering: Biberach, Blaubeuren.

Birnen:

Neckarkreis. Sehr gut im Oberamt: Cannstatt (Muschelkalk); sehr gut—gut: Cannstatt (Keuper); gut: Backnang (Muschelkalk), Besigheim, Eßlingen, Heilbronn, Leonberg, Ludwigsburg, Maulbronn (Muschelkalk), Neckarsulm, Stuttgart-Amt, Vaihingen, Waiblingen; mittel: Backnang (Keuper), Böblingen, Brackenheim, Marbach, Maulbronn (Keuper).

Schwarzwaldkreis. Sehr gut—gut im Oberamt: Horb (linkes Neckargeb.); gut: Herrenberg (Muschelkalk), Neuenbürg (nördl. Teil), Nürtingen (Albbezirk), Reutlingen (Lias), Rottenburg (Lias), Tübingen (Keup.); gut—mittel: Herrenberg (Keuper), Horb (rechtes Neckargebiet), Nürtingen (Neckartalbezirk), Tübingen (Lias); mittel: Calw, Nagold, Neuenbürg (südl. Teil), Oberndorf (Muschelkalk), Rottenburg (Muschelkalk), Urach; mittel—gering: Freudenstadt, Oberndorf (Buntsandstein), Sulz; gering: Reutlingen (weiß. Jura).

Jagstkreis. Sehr gut im Oberamt: Schorndorf (Lias); sehr gut—gut: Mergentheim (westl. Talteil); gut: Gaildorf, Gmünd (nördl. Teil), Heidenheim, Mergentheim (östl. Höhenteil), Neresheim (weißer Jura), Öhringen (Muschelkalk); gut—mittel: Crailsheim (Muschelkalk), Ellwangen (Lias), Gmünd (südl. Teil gegen die Alb), Künzelsau, Schorndorf (Keuper), Welzheim (Keuper); mittel: Crailsheim (Keuper), Ellwangen (Keuper) Gerabronn, Hall, Mergentheim (westl. Höhenteil), Öhringen (Keuper); mittel—gering: Welzheim (Lias); gering: Neresheim (Lias).

Donaukreis. Sehr gut—gut im Oberamt: Tettnang, Wangen; gut: Geislingen, Kirchheim; gut—mittel: Ehingen, Laupheim, Leutkirch, Saulgau (südl. Teil), Waldsee (nördl. Teil); mittel: Saulgau (nördl. Teil), Ulm, Waldsee (südl. Teil); mittel—gering: Biberach, Ravensburg; gering: Blaubeuren.

Württemberg.

Bezeichnung 1 = sehr gut, 2 = gut, 3 = mittel, 4 = gering, 5 = sehr gering.

Neckarkreis . . .	Äpfel	3,8	Birnen	2,2
Schwarzwaldkreis .	„	3,7	„	2,5
Jagstkreis	„	3,9	„	2,6
Donaukreis . . .	„	3,9	„	2,7
Durchschnitt . . .	Äpfel	3,8	Birnen	2,5.

☞ Ich bitte Briefe und sonstige für den Württemb. Obstbauverein bestimmte Sendungen nicht an mich zu adressieren, sondern:

An das Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15 I.

Der Vereinsvorstand J. Fischer.

Obsthandel des deutschen Zollgebiets im Jahre 1909.

Warengattung Länder	März	Jan./März 1909	Jan./März 1908
	dz = 100 kg		
Frisches Obst. Aepfel.			
Einfuhr	68 274	148 296	92 016
aus: Belgien	17 660	31 904	7 246
Frankreich	16 197	25 976	190
Italien	1 676	3 435	37 666
Niederlande	400	9 531	11 349
Oesterreich-Ungarn . .	23 252	56 816	6 684
Schweiz	6 838	12 880	3 187
Ver. St. v. Amerika .	1 764	6 713	25 269
Austral. Bund . . .	338	442	111
Ausfuhr. . . .	915	2 719	1 473
nach: Dänemark . . .	517	1 248	353
Oesterreich-Ungarn . .	92	256	183
Birnen, Quitten.			
Einfuhr	297	2 343	2 244
aus: Belgien	5	9	59
Italien	65	1 634	1 846
Niederlande	—	1	52
Oesterreich-Ungarn . .	4	153	34
Schweiz	90	102	9
Ausfuhr. . . .	6	49	1 004
nach: Dänemark . . .	2	9	69
Schweden	—	1	745
Kirschen, Weichseln.			
Einfuhr	154	154	—
aus: Frankreich . . .	154	154	—
Ausfuhr. . . .	—	—	131
Him-, Johannis-, Stachel-, Heidel-, Preiselbeeren usw.			
Einfuhr	425	2 991	2 653
aus: Niederlande . . .	—	201	11
Oesterreich-Ungarn . .	44	293	480
Rußland in Europa .	—	14	165
Finnland	2	298	88
Schweden	19	37	1 540
Ausfuhr. . . .	1	4	134
nach: Großbritannien .	—	—	—
Schweiz	—	2	—

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 I, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 8—12 Uhr vorm. und 2—6 Uhr nachmittags.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Angebot- und Nachfrage-Listen sind prompt und franko erhältlich.

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart Werkzeugfabrikanten Torstr. 13

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Deutschlands Obstsorten

Herausgegeben von J. Müller-Diemitz, H. Grau-Körbelitz, O. Bitzmann-Gotha.

ist das billigste und beste Obstwerk!

Die Abonnenten erhalten jährlich in 3 Lieferungen mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe nebst Text, also im ganzen:

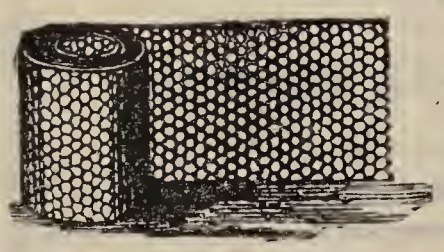
12 farbige Obsttafeln	12 Baumbilder	12 Beschreibungen
von künstlerisch vollendeter Naturtreue. Das beiliegende Probebild gibt hiervon Zeugnis.	nach photographischen Aufnahmen besonders charakteristischer Obstbäume und Pflanzungen.	der Obstsorten mit ausführlicher Angabe aller Eigenarten d. Frucht, des Baumes als Kronen- u. Formbaum und seiner Fehler.

Die bedeutendsten Fachleute aus ganz Deutschland beteiligten sich an der Mitarbeit.
Die Beschreibungen stützen sich auf tatsächliche Erfahrungen.

Die Verlagsbuchhandlung nimmt hiermit Bezug auf die der heutigen Nummer des „Obstbau" beigegebene **farbige Beilage** nebst **Bestellkarte** und bittet höflichst, letztere sofort mit deutlicher Unterschrift versehen abzusenden.

Das **„Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15, I"** hat vom laufenden Jahrgang ab den **Versand** von **„Deutschlands Obstsorten"** für Württemberg und Hohenzollern übernommen und ist das Werk von dieser Stelle zum Vorzugspreis von 4 Mk. (inkl. Porto), bei Nachnahme 4 Mk. 20 Pfg., zu beziehen. [47

Verz. Drahtgeflecht



1 Rolle 50 □m von *M.* 5.50 an empfiehlt und versendet Preisliste [6

L. B. Guberan, Göppingen.

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13
Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.
W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardspl.

Porzellan-Etiketten

für Obst und Rosen, mit Namen nach Angabe, pro Stück mit Nr. von 2 ₰, mit Schrift von 5 ₰ an, 20jährige Garantie für Haltbarkeit der Schrift.

8] **Nicol. Kißling, Vegesack b. Bremen.**

Obst- u. Gemüse-
Produzent. u. Händler.
Fabrikanten v. Fleisch- u. Wurstwaren. Käse u. Butter inserieren vorteilh. in der „Allgem. Obst- u. Gemüse-Zeitung" verb. m. Delikatessen-Anz. in Heidelberg. Probe-Nr. grat. Erscheint Samstags. Zeilenpreis 25 Pf. für Stellen 15 Pf. Postbezug 50 Pf. vierteljährlich. [1c

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Obstbaumkulturen.

Ungeziefer, Blattläuse werden gründlich vertilgt durch unsere selbsttätige Spritze

Syphonia

mit neu erfundenem

Petroleum-Mischapparat

Auf Verlangen Beschreibung und Abbildung gratis. [36 b

Ph. Mayfarth & Co.,
Frankfurt a. M. u. Berlin N., Chausseestr. 8.
Fabrik landw. Maschinen u. Geräte.

Die Völker-wanderung

schädl. Obstbauminsekten zum

Insektenfanggürtel „Einfach"

dauert von Mai bis November; ihre Vertilgung durch nützliche Vögel bis Februar.
Geringste Arbeit — Höchster Erfolg!
Preis in Rollen von 30 m 15 Pfg. pro Meter. 2 Rollen = 1 Postpaket In ersten Samenhandlungen vorrätig. **Vereinen hoher Rabatt!**

Otto Hinsberg, Nackenheim a. Rh.
Fabrik für Pflanzenschutzmittel. [1c

Avenarius-

Baumspritzmittel

Erstklassiges sog.
wasserlösliches Carbolineum.
R. AVENARIUS & Co.
Stuttgart, Hamburg, Berlin u. Köln. [32

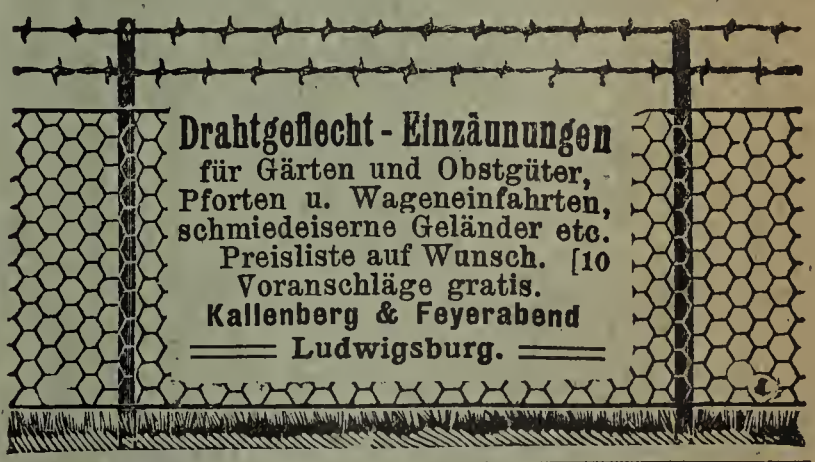
Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", *M.* 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", *M.* 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", *M.* 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße
empfiehlt
Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.
Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51



Drahtgeflecht-Einzäunungen
für Gärten und Obstgüter, Pforten u. Wageneinfahrten, schmiedeiserne Geländer etc.
Preisliste auf Wunsch. [10
Voranschläge gratis.
Kallenberg & Feyerabend
Ludwigsburg.

Obstbäume-Specialitäten.

Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

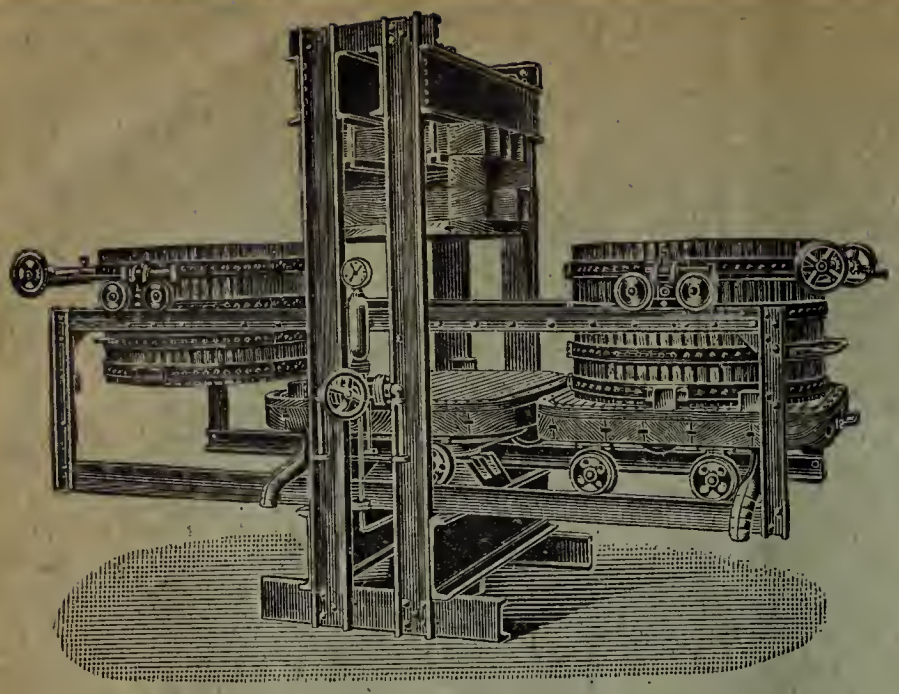
Emanuel Otto, Nürtingen a. N.

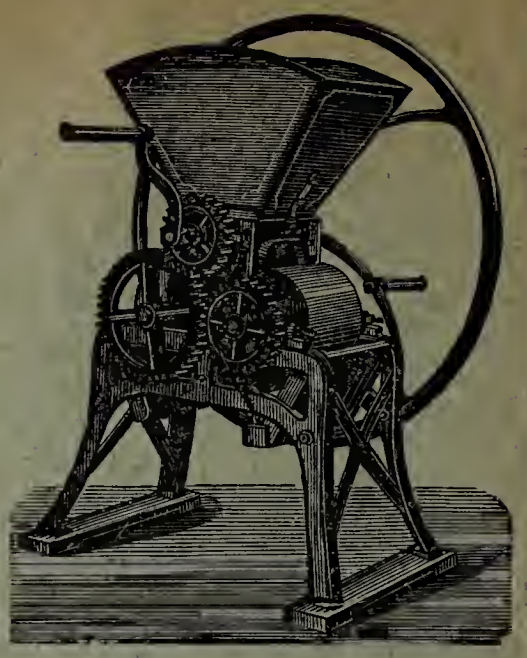
Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

Die

Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei

empfiehlt sich zur
Anfertigung von Druckarbeiten aller Art.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

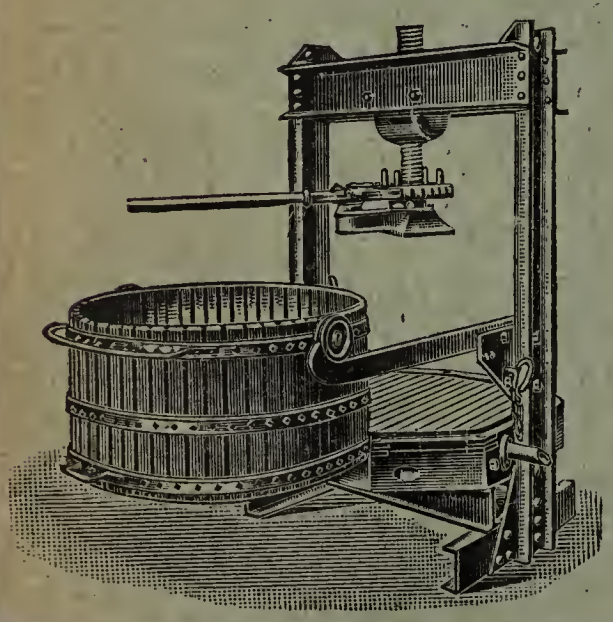
Obst-, Wein- und Beerenpressen

D.R.-Patent No. 113834.

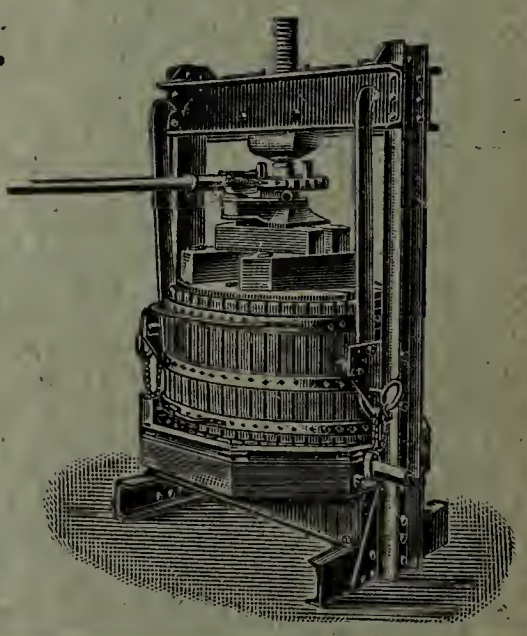
Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 3.



Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

XXIX. Jahrgang. № 8. August 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von
Karl Gutzmann
in Gutenberg.

Inhalt: I. Praktischer Obstbau: „Die Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt, wie sie ein reiches Obstjahr lehrt" (Schluß). — II. Vereins-Angelegenheiten: Praktische Demonstrationen. Nachtrag zum Mitgliederverzeichnis. — III. Monats-Kalender: August. — IV. Schädlings-Kalender: August. — V. Brief- u. Fragekasten. — Mitteilungen der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau"** (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

HS

Die Pekrun-Spritze

W. Z. 108 444.

Einzige Spritze, die Herr Pekrun für würdig befunden hat, mit seinem Namen benannt zu werden.

Das Ideal des Obstbau-Amateurs. $2^1/_2$—3 Liter Füllungsinhalt. Sehr handlich. Ebenfalls feinste Nebelverstäubung. Präzisionsarbeit. Näheres im Katalog No. 86, der auf 72 Seiten alle Hilfsgeräte für den Obstbau in höchster Vollendung zeigt.

Gebrüder Holder, Metzingen i. Württ.

Maschinenfabrik. [11

Obstbäume

aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [23

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** Telefon 412.

Pomologisches Institut

REUTLINGEN

Aelteste Obstbaufachschule in Deutschland. Höhere Gärtnerlehranstalt. Gegr. 1860. Beerenobst- und Obstbaumschulen. Beginn des Jahreskurses Anfang Oktober. Beginn des Frühjahrs- u. Sommerkurses Anfang März. Die Direktion: Oek.-Rat **Fr. Lucas** 138. Statuten u. Preisverzeichnisse kostenlos. [28

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart Werkzeugfabrikanten Torstr. 13

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

Prämiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 8. Stuttgart, August. **1909.**

I. Praktischer Obstbau.

„Die Obstverwertung im bürgerlichen Haushalt, wie sie ein reiches Obstjahr lehrt."

Vortrag bei der Generalversammlung des Württ. Obstbauvereins in Stuttgart am 2. Febr. 1909, von Oberlehrer Burkhardt, Weinsberg.

(Schluß.)

Wir gehen nun zur Arbeit des Eindünstens selber über. Es ist mir in der kurzen Zeit, die mir zu meinem Vortrag zur Verfügung steht, ganz unmöglich, aufs Einzelne einzugehen. Ich werde daher nur die Hauptgesichtspunkte hervorheben, bin aber gerne bereit, einzelne Anfragen nach dem Vortrag noch zu beantworten. Wie bei allen Koch- und Küchenarbeiten, so lautet auch beim Eindünsten der erste Grundsatz: „Reinlichkeit über alles." Alle Früchte und Behälter sind peinlich zu reinigen. Kleine Früchte werden ganz, größere Früchte geteilt eingelegt. Um dem Obst seine schöne weiße oder gelbe Farbe zu erhalten, können die Früchte vor dem Einlegen, sofern sie geschnitzt oder geschält sind, in leichtes Salzwasser gelegt werden; natürlich sind sie vor dem Einlegen in die Gläser abzuspülen. Die Gläser dürfen niemals bis ganz oben an gefüllt werden, sondern sind oben ca. 2 Finger breit leer zu lassen. Damit das Obst seinen natürlichen Geschmack behalte, sind Zugaben von Zimt, Nelken, Vanille usw. zu vermeiden; doch ist das Geschmackssache.

Gewöhnlich werden die Obstfrüchte in Zuckerwasser eingelegt. Dies hat seine Vorzüge und Nachteile. Beim Einlegen der Früchte in Zuckerwasser werden die aromatischen Stoffe teilweise an das Zuckerwasser abgegeben. Dadurch werden die Früchte etwas fader im Geschmack als frisches Obst, abgesehen vom Kochgeschmack, der sich beim Eindünstobst nie vermeiden läßt. Bei süßem Obst, namentlich bei Kernobst, genügen 250 bis 300 g Zucker auf 1 l Wasser zur Zuckerlösung, bei sauren Früchten können, je nach Säure, 400 bis 750 g Zucker zu 1 l Wasser verwendet werden. Die Zuckerlösung ist vor ihrer Verwendung zu filtrieren. Das Eindünsten der Früchte in Zuckerlösung hat den Vorzug, daß beim Servieren der Früchte die süße Sauce mitgegeben werden kann, und daß die Früchte ihre schöne Gestalt behalten und nicht einschrumpfen oder zerfallen.

Wenn es sich aber darum handelt, große Mengen von Obst auf einmal einzudünsten und zwar für Haushaltungszwecke, so ist eine Zuckerlösung überhaupt nicht notwendig. Wenn man beim Genuß der eingedünsteten Früchte diese süßer haben will, so kann man ja mit Staubzucker nachhelfen. Läßt man beim Steinobst die Kerne in der Frucht, so erhält diese mit der Zeit einen kräftigen Mandelgeschmack.

Das beste Aroma erhalten die Früchte, wenn man sie in ihrem eigenen Saft eindünstet.

Dies kann auf zweierlei Art geschehen, nämlich im süßen oder vergorenen Saft. Beerenobst und Kernobst eignen sich hiezu ganz besonders gut. Falls man das Obst im süßen Saft eindünstet, so ist dieser vorher aufzukochen und zu filtrieren. Eine Zuckerzugabe von 100 g zu 1 l Saft genügt. Ist der Saft vergoren, also Most oder Beerenwein, so wird er in einer flachen Pfanne ca. 20 Minuten aufgekocht, damit der Alkohol entweicht, beim Aufkochen werden zu 1 l Saft für Beerenobst 500 bis 600 g Zucker, beim Kernobst 250 bis 300 g Zucker zugegeben, die Lösung filtriert und das Obst eingelegt und sterilisiert. Selbstverständlich sind solche Konserven teurer als die mit Zuckerwasser bereiteten; sie sind aber auch geschmackvoller und wertvoller als die anderen.

Die Zeit, welche zur Sterilisation der einzelnen Obstsorten erforderlich ist, richtet sich nach der Größe der Gefäße und nach dem Stoff, aus dem sie bestehen. Steinkrüge brauchen länger, bis sie durchwärmt sind, als Gläser oder Blechdosen, große Gefäße länger als kleine. Weiche Früchte, z. B. Erdbeeren, brauchen höchstens 20—25 Minuten, harte Früchte, z. B. nicht ganz reife Birnen und Quitten 1 bis 2 Stunden. Unter 20 Minuten sollte keine Obstfrucht sterilisiert werden, damit die Pilze um so sicherer getötet werden. Bei zu langem Kochen werden weiche Früchte oft unansehnlich; Steinobst springt gerne auf. Man sollte stets nur ganz reifes Obst sterilisieren, was insbesondere vom Steinobst gilt.

Sehr wichtig ist die Höhe der Temperatur, bei welcher sterilisiert wird; denn viele Früchte können eine Temperatur von 100°, bei welcher bekanntlich das Wasser zu sieden beginnt, nicht ertragen, ohne zu Brei zu verkochen. Für Beerenobst genügt daher eine Temperatur von 60 bis 70, für Steinobst 70 bis 75°, für Kernobst ist eine Siedetemperatur erforderlich, damit dasselbe weich wird. Weiche Birnen und Äpfel können bei 90° sterilisiert werden.

Nach der Sterilisation sollen die Gefäße noch einige Zeit im heißen Wasser stehen bleiben und etwas abkühlen, damit sie beim Herausnehmen nicht zerspringen. Jedenfalls dürfen noch warme Gläser nicht auf kaltes Eisen oder auf Stein gestellt werden.

Ebenso wenig dürfen kalte Gläser in heißes Wasser gestellt werden oder darf zu heißem Wasser, in welchem Gläser stehen, kaltes Wasser zugegossen werden.

Die Deckel auf den Gläsern müssen nach dem Sterilisieren noch so lange unter dem Federdruck bleiben, bis sie erkaltet sind.

Vor der Aufbewahrung sind alle Gläser mit einem feuchten Lappen sauber zu reinigen. Den Gummiring reinigt man, soweit er erreichbar ist, mit einem in Salizylalkohol getauchten Läppchen, damit auf ihm keine Pilzsporen keimen und möglicherweise ins Innere des Glases hineinwachsen können.

Die Aufbewahrung aller Konserven geschehe in einem möglichst dunklen, kühlen, absolut trockenen Raum, aber ja nicht im Keller, weil dort die Pilzgefahr am größten ist.

Ich halte die Konservierung des Obstes durch Eindünsten, namentlich, wenn es mit Watteverschlüssen geschieht, für die wichtigste Art der Obstverwertung, namentlich in obstreichen Jahren. Jede Hausfrau kann sie leicht anwenden, kann sie namentlich auch nach dem Herbst noch anwenden. Die Sterilisation ist auch anwendbar bei Früchten, welche sich nicht zu lange halten lassen, z. B. bei Winterbirnen. Sind solche Früchte, nachdem man sie gebrochen und aufbewahrt hat, nicht verkäuflich, so läßt sich trotzdem noch ein Wert aus ihnen ziehen.

Unsere Obstzüchter müssen lernen, das Obst nicht nur im frischen Zustande, sondern auch im konservierten auf dem Markte abzusetzen. Wenn auf dem Markte Dunstobst in verschiedenen Formen und Arten zu haben wäre, würde das bald Eingang beim kaufenden Publikum finden und würde ein weiteres Mittel zur Hebung der Obstverwertung bilden.

Die sterilisierten Früchte sind in den ersten Wochen jeden Tag zu kontrollieren, ob sie halten, ob kein Schimmel sich bilden will oder ob keine Gärung eintritt. Bemerkt man eine Veränderung an den Gläsern, so sind sie sofort noch einmal zu sterilisieren.

Haben wir das Eindünsten als die wichtigste Art der Obstverwertung in obstreichen Jahren bezeichnet, so ist kaum weniger wichtig die Bereitung von Musen und Marmeladen. Die Musbereitung geschah seither in der Art, daß das Obst weich gekocht, zerquetscht und passiert wurde. Hierauf wurde es mit Zucker versetzt und so lange gekocht, bis es eine entsprechende Festigkeit erhielt. Ein Pflaumen- oder Zwetschgenmus-Einkochtag war seither für unsere Hausfrauen eine Plage, besonders dann, wenn es sich um größere Mengen handelte. Bis das Mus „dick" genug war, verging eine geraume Zeit. Dazu kam noch das fortwährende Rühren, damit das Mus nicht anbrannte. Bis dann nach langer Geduldsprobe das Mus oder die Marmelade fertig war, ging viel vom Aroma durch das lange Einkochen verloren. Gab man nun wenig Zucker zu, und das ist ja das Merkmal von Mus gegenüber der Marmelade, bei welcher mehr Zucker verwendet wird, so begann es nach kurzer Zeit zu schimmeln oder zu gären. Allerlei unverantwortliche Berater unserer Hausfrauen wissen ja gegen das Schimmeligwerden ein gutes Mittel, nämlich die Salizylsäure. Allein für Nahrungsmittel, welche in den Handel gebracht werden, ist der Zusatz von Salizylsäure verboten, weil letztere gesundheitsschädlich wirkt. Ich möchte daher das bekannte Sprichwort umdrehen und sagen: „Was man nicht will, das man einem andern tu, das füge man auch sich selbst nicht zu" Solange es andere Mittel gibt, um Muse und Marmeladen vor Schimmel und Gärung zu schützen, braucht es des Salizyls in den Obstkonserven nicht. Und wir haben ein solches Mittel eben in der Sterilisation.

Wir sind in unseren Kursen auch ganz von der alten Art der Mus- und Marmeladenbereitung abgekommen und kochen diese nicht mehr bis zur „Bewußtlosigkeit", wenn ich diesen Ausdruck hier gebrauchen darf, sondern, nachdem die Früchte weich gekocht und passiert sind, wird das Mus nur leicht mit dem nötigen Zucker aufgekocht, sodann heiß in Gläser gefüllt und entsprechend lange sterilisiert. Für Haushaltungszwecke empfehlen sich große steinerne Töpfe, die einfach mit Watte zugebunden und etwa 2 Stunden in kochendem Wasser sterilisiert werden.

Ein derart zubereitetes Mus hat einen feinen, aromatischen Geschmack, braucht nicht viel Zucker und hält trotzdem ausgezeichnet. Ein angebrochener Topf darf selbstverständlich nicht wieder zurückgestellt werden, sondern ist nach und nach zu verbrauchen. Dieses Mus hat den weiteren Vorzug, daß es sich leicht streichen läßt. Es hat in allen Kursen den großen Beifall der Damen gefunden.

Auch zur Musbereitung sollte nur gut ausgereiftes Obst genommen werden. Der Zuckerzusatz richtet sich ganz nach dem Säuregehalt der Früchte. Zu süßen Birnen oder Äpfeln genügen 150 bis 250 g zu 1 l Mus; bei sauren Früchten, Beeren etc. können bis zu 500 g zu 1 l verwendet werden. Die Zugabe von Gewürzen, wie Zimmt, Nelken, Vanille etc. ist absolut unnötig; derartige Gewürze verderben nur den feinen Obstgeschmack und verleihen dem Mus einen künstlichen, ich möchte fast sagen, unnatürlichen Geschmack.

Die Aufbewahrung der Muse geschieht wie diejenige der eingedünsteten Früchte, nur in einem kühlen, dunklen, trockenen Raume. Daß auch bei der Musbereitung peinlichste Sauberkeit Hauptsache ist, brauche ich kaum zu betonen.

Auch diese Art der Obstverwertung ist besonders in obstreichen Jahren sehr empfehlenswert, da solche Muse Jahre lang aufbewahrt werden können. Wem der Name Mus zu alltäglich erscheint, der kann dieses eingekochte Fruchtfleisch ruhig mit dem schöneren Namen Marmelade bezeichnen. Auch diese Art von Obstverwertung kann den ganzen Winter über von der Hausfrau gepflegt werden, und auch für dieses Produkt wäre ein Versuch, es auf den Markt zu bringen, sicher lohnend.

Eine weitere Art der Verwertung des Obstes ist die Herstellung von Säften. In einer Zeit, in welcher von allen Seiten gegen den Genuß alkoholischer Getränke Front gemacht wird, darf auch derjenige, der nicht ganz mit den sog. Mäßigkeitsbestrebungen einverstanden ist, und es sind das wohl viele Obstzüchter, mit der Herstellung alkoholfreier Säfte nicht unbekannt sein. Bis jetzt sind solche süßen Säfte meist nur

aus Beeren, Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren hergestellt worden. Über die Herstellung dieser Säfte herrscht noch viel Uneinigkeit. Aus der großen Reihe von Rezepten möchte ich hier nur dasjenige von Prof. Kulisch hervorheben, das ganz besonders geeignet ist, zur Herstellung größerer Mengen von süßen Säften, namentlich auch von Kernobstsäften, Verwendung zu finden. Wir lassen den Saft ruhig vergären, bis er hell geworden ist. Hierauf entziehen wir diesen vergorenen Säften den Alkohol durch Kochen. In größeren Betrieben geschieht dies durch einen sog. Vakuumapparat bei verdünntem Luftdruck, wodurch der teure Fruchtalkohol gewonnen wird. Hierauf versetzt man den Saft mit Zucker, auf 1 l ca. 750 g, filtriert und füllt den Saft in Flaschen, welche bei 70° je ½ Stunde sterilisiert werden. Für unsere Haushaltungen empfiehlt sich am meisten der Verschluß der Flaschen mit Watte. Man nimmt zu diesem Zweck ein etwa 2—3 cm dickes, handgroßes Stückchen Watte, das man rund herum abzupft, bis es etwa handtellergroß ist. Die abgezupften Stückchen legt man in die Mitte, bringt die Watte auf die Flasche und drückt sie mit einer abgebrochenen Stricknadel in die Flasche. Hierauf wird die Flasche mit einem Pergamentpapier überbunden und ist zum Sterilisieren fertig. Die Watteverschlüsse haben den Vorteil, daß keine Flasche zerspringt und daß sie wesentlich billiger sind als Korke.

Sollen die Säfte verschickt werden oder in den Handel kommen, so sind sie mit Korken zu verschließen. Man wähle nur gute Korke, welche in gut warmem, aber nicht heißem Wasser aufgeweicht werden. Um ein Zerspringen der Flaschen zu verhüten, sind starke Flaschen zu wählen. Die Flaschen dürfen nie ganz gefüllt werden. Die mit Korken verschlossenen Flaschen sind mit Flaschenlack zu versiegeln, um ein Rissigwerden der Korke zu verhindern. Bei der Aufbewahrung werden die mit Watte verschlossenen Flaschen wie die Eindünstgläser behandelt; die mit Korken verschlossenen Flaschen werden in Schichten gelegt.

Neben den Beerensäften sind auch Obstsäfte sehr empfehlenswert. Man darf zur Herstellung der Obstsäfte nur kein Wasser zum Saft zusetzen. Aus jedem reinen Äpfelsaft, namentlich wenn derselbe von sauren Äpfeln stammt, läßt sich ein guter Äpfelsaft herstellen. Bei der immer sich mehrenden Zahl der Antialkoholiker scheint die Herstellung von Obstsaft, welcher zu Mineralwasser gegossen für den Durst nicht so übel schmeckt, eine Zukunft zu haben und ist jedenfalls eines Versuches der Praktiker wert, um so mehr, als man aus jedem vergorenen Saft den süßen Obstsaft herstellen kann.

Eine andere Art der Obstverwertung dürfte in obstreichen Jahren ebenfalls lohnend sein, es ist die Bereitung von Gelee aus Äpfeln. Wie viel Fallobst geht in solchen Jahren zugrunde! Es wird häufig als wertlos entweder liegen gelassen oder um Schleuderpreise verkauft. Aus den nicht ganz reifen Äpfeln läßt sich aber ein ausgezeichnetes Obstgelee bereiten. Das Obst wird gewaschen, geschnitzt und das Wurmige ausgeschnitten. Hierauf werden die Schnitze mit wenig Wasser langsam und leicht aufgekocht, bis sie weich sind. Hiedurch werden die gelierenden Teile des Obstes gelöst. Nach dem Kochen bleiben die Äpfelschnitze eine halbe Stunde mit dem heißen Wasser stehen. Nun wird das Ganze filtriert. In obstarmen Jahren wird aus dem Obstfleisch noch Mus oder Marmelade bereitet. Dem filtrierten Safte werden auf 1 l 500 g Zucker zugesetzt. Nachdem dieser aufgelöst ist, wird der Saft nochmals filtriert. Die Filtriersäcke macht sich jede Hausfrau am besten selbst aus Baumwollbiber für dünne Säfte, aus Kongreßstoff für dickere Säfte. Sie sind jedenfalls geeigneter als anderes Tuch und immer gebrauchsfertig. Der filtrierte Saft wird nun in einen Kupfer- oder Messingkessel gebracht und rasch aufgekocht bis zur Geleeprobe. Die Geleeprobe kann auf Porzellan oder mit dem Abschäumer gemacht werden. Während des Kochens ist das Gelee stets abzuschäumen. Das Gelee ist fertig, wenn ein Tropfen auf kalter Porzellanplatte leimartig gesteht oder wenn das Gelee in dicken, langen Tropfen breiartig am Abschäumer hängen bleibt. Ist das Gelee fertig, so wird es sofort in Gläser gegossen, welche in gut warmes Wasser

gestellt sind; das Einstellen silberner Löffel in die Gläser ist viel umständlicher. Ein Zerspringen der in warmes Wasser gestellten Gläser ist ganz ausgeschlossen.

Gelee, welchem gar kein Zucker zugesetzt ist, heißt Obstkraut.

Nachdem das Gelee in die Gläser gegossen ist, wird es 1 Tag mit einem Tuche zugedeckt. Hierauf legt man runde, in Alkohol getauchte Pergamentpapierscheiben auf die Oberfläche des Gelees und bindet dieselben zu.

Eine weitere Art der Massenverwertung des Obstes ist im Dörren desselben zu erblicken. Das Dörren lohnt sich aber nur dann, wenn man mit den nötigen Maschinen eingerichtet ist und scheidet deshalb aus dem Bereich der meisten Familien aus. Ich möchte daher hier nur ganz kurz einiges darüber sagen. Das zum Dörren verwendete Obst muß gebrochen werden. Obst mit braunen Druckflecken, also Fallobst, wird nicht schön. Äpfel werden vor der Reife, Birnen bei Ganzreife oder Überreife, Zwetschen bei Überreife am besten verwendet. Zu Äpfelschnitzen sind 3—4 Stunden, zu ganzen Äpfeln und Birnen 8—10 Stunden, zu Zwetschen 6—8 Stunden erforderlich. Die Geisenheimer Dörren haben sich sehr gut bewährt. Die Temperatur muß stets nachkontrolliert werden und darf nicht über 90° steigen, wenn man schöne Ware will. Das Dörren lohnt sich nur bei sehr niederen Obstpreisen und bei guten Einrichtungen. Das Gleiche gilt von der Herstellung der sog. Obstpasten.

Am lohnendsten ist die Herstellung der sog. Feigenbirnen. Man braucht dazu nicht eine bestimmte Art von Birnen, sondern nur eine größere Sorte, etwa wie Gute Luise. Die ganze Herstellung zu beschreiben würde hier zu weit führen. Auch zur Herstellung der Feigenbirnen sind besondere Einrichtungen erforderlich.

Ganz unterlassen will ich Ausführungen über das Einlegen der Früchte in Kognak, Essig und Zucker. Es handelt sich bei diesen Arten der Obstverwertung nur um kleine Mengen, die verwendet werden, so daß deren Besprechung außerhalb meiner heutigen Aufgabe liegen dürfte.

Zum Schlusse möchte ich nur noch einiges über die Kurse für Obst- und Gemüseverwertung sagen. Die Kurse sind unentgeltlich und dauern 6 Tage. Für Kost und Wohnung, welche von den Kursleitern gerne nachgewiesen werden, haben die Teilnehmerinnen selber aufzukommen. In den Kursen wird namentlich auf unsere Familienverhältnisse Rücksicht genommen. Die Teilnehmerinnen sollen in den 6 Tagen einen Überblick bekommen, wie sie das Obst und Gemüse auf die einfachste, billigste und vielseitigste Weise für ihren Haushalt verwerten können.

Mögen diese Kurse immer weitere Kreise für die Verwertung des Obstes interessieren, so daß es keine Familie mehr gibt, die mit der Vielseitigkeit der Obstverwertung nicht vertraut ist. Dann wollen wir nur wünschen, daß es jedes Jahr recht viel Obst gebe.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Am Sonntag den 6. Juni fanden im Vereinsgarten I in Stuttgart und am Sonntag den 13. Juni im Vereinsgarten II in Cannstatt „Praktische Demonstrationen über den Sommerschnitt und das Pinzieren der Formobstbäume“ statt. Trotz der ungünstigen Witterung hatten sich an beiden Tagen zahlreiche Zuhörer von nah und fern eingefunden, ein Beweis, daß sich die Erkenntnis einer rationellen Obstbaumbehandlung immer mehr Anhänger erwirbt. Die Erschienenen folgten mit regem Interesse den Ausführungen der mit der Demonstration betrauten Sachverständigen: Herrn Baumschulbesitzer Schlenker, Dederer und Vereinssekretär Schaal. Der Sommerschnitt bezweckt eine Korrektur des Winterschnitts, insoweit die Augen an den Leittrieben nicht in der erhofften Weise zum Austrieb kamen, und ein Zurückdrängen des Saftes bei den üppig emporschießenden seitlichen Fruchttrieben in die dem Stamm zunächstliegenden Partien. Ein Unterlassen des Sommerschnitts ist nach den Ausführungen der Demonstrierenden nicht nur eine zwecklose Saft- und folglich Nährstoffverschwendung, sondern man verhindert durch das Wachsenlassen der seitlichen

Abb. 1. Zwei kräftige Holztriebe, die sich infolge kräftigen Rückschnitts eines üppigen Holztriebs (wie solche an wagrechten Kordons und den Biegungsstellen an Palmetten öfters vorkommen) entwickelt haben. a wird beim ersten Pinzieren ganz abgeschnitten und der stehenbleibende Trieb bei b pinziert.

Abb. 3. Holztrieb von Abb. 1, 4—6 Wochen später, ist beim zweiten Pinzieren in b zurückzunehmen.

Abb. 2. Oberer Teil des Seitenastes einer Pyramide. A Astverlängerung (Leittrieb). B Afterleittrieb, welcher in a auf zwei Augen zu kürzen ist und bei weiterem kräftigem Wachstum wieder kurz pinziert und beim Winterschnitt auf Astring zu schneiden ist. C gewöhnlicher Holztrieb, welcher in a auf 5—6 Augen zu kürzen ist.

Abb. 4. Junger Apfeltrieb (verkleinert). Wurde erstmals auf 6 Augen bei a pinziert, worauf sich die drei jungen Triebe b entwickelten. Der Trieb wird nun beim zweiten Pinzieren über dem Entstehungspunkt des untersten Triebes in c abgenommen und dieser ebenfalls auf einige Blätter gekürzt.

Triebe eine kräftige Entwicklung der Leittriebe, die das Gerüst des Baumes bilden müssen, ebenso den Luft- und Lichtzutritt in das Innere der Kronen, der für eine reichliche Blütenknospenbildung so notwendig ist. Im Namen des am Erscheinen

verhinderten Vorstandes begrüßte in Stuttgart das Ausschuß-Mitglied Herr Hofgärtner Hering, in Cannstatt der stellvertretende Vorstand Herr Stadtpfleger Warth die erschienenen Obstbaufreunde und Mitglieder des Württemb. Obstbauvereins und sprach den Vortragenden den Dank aus. Zu den Veranstaltungen hatten sich auch Vereins-Mitglieder aus Böblingen, Kirchheim, Ludwigsburg, Waiblingen eingefunden; es ist dies der beste Beweis für das Bedürfnis derartiger Belehrungen durch den W. Obstbauverein. — Wir fügen noch zur Illustration des Sommerschnitts

Abb. 5. Ein normales Fruchtholz mit Holztrieben und Blütenknospe. Der im Winter auf drei Augen und drei schwache Fruchtspieße geschnittene Trieb hat aus den obersten zwei Augen wie in den meisten Fällen zwei Holztriebe entwickelt, diese werden beim ersten Pinzieren bei a abgenommen. c sind Ansätze zu Frucht- und Ringelspießen, während sich bei d, als einem vollkommenen Ringelspieß, schon eine Blütenknospe gebildet hat. Beim Sommerschnitt wird der Holztrieb bei b abgeschnitten. Wenn die Blütenknospe Frucht ansetzt, kann im folgenden Sommer der ganze Trieb über derselben in e abgeschnitten werden.

Abb. 6. (Im Sommer des Jahres nach dem Winterschnitt.) A Astverlängerung (Leittrieb). B schwacher Holztrieb, welcher aus dem Beiauge des im Winter auf Astring geschnittenen Afterleitzweiges sich entwickelte und nun wie ein gewöhnlicher Holztrieb in a auf 5—6 Augen zu pinzieren ist. Sollten, was öfters vorkommt, beide Augen austreiben, so wird der kräftigste Austrieb gleich ganz entfernt. C der im Winter auf 5 Augen geschnittene Holztrieb; die obersten zwei Augen haben wieder Holztriebe gebildet, das dritte Auge von oben hat sich zu einer kurzen Fruchtrute (D) ausgewachsen, welche Mitte Juni schon ihren Trieb beendigt und eine Endknospe gebildet hat. Diese Fruchtruten werden, so lange sie nicht über 20 cm lang sind, nicht beschnitten. Die beiden untersten Augen haben Ansätze zu Ringelspießen (E) gebildet. Auch jene zwei obersten Triebe sind in a zurückzunehmen und beim zweiten Pinzieren, bezw. erst beim Sommerschnitt in b abzuschneiden. Würde man diesen Schnitt gleich das erstemal ausführen, so würde mit Sicherheit die Fruchtrute durchtreiben, anstatt eine Blütenknospe anzusetzen.

einige Abbildungen (Abb. 1—6) aus dem „Württ. Obstbuch" bei, wo wir auch den ausführlichen Text über die Sommerbehandlung des Fruchtholzes nachzulesen bitten (S. 40 ff.).

Nachtrag zum Mitgliederverzeichnis.

Neueintritte vom 1. Jan. 1908 bis 1. Juli. 1909.

A. Neckarkreis.

Stuttgart.

Bader Adolf, Fabrikant.
Baudistel, Wilhelm, Schreiner.
Bauer, E., Gärtner.
Böck, Max, Präparator.
Böttger, Gustav, Oberkanzlist.

Bosch, Robert, Fabrikant.
Braun, Gustav, Bürstenfabrik.
Burger, Karl, Bauwerkmeister, Vorstand des städt. Reinigungsamts.
Emmert, Rudolf, Gärtner.
Erlanger, Hugo, Dr. jur., Rechtsanwalt und Bürgerausschuß-Obmann.
Evangelische Diakonissenanstalt.
Farenkopf, August, Fabrikant.
Geiger, Hans, Buchdruckereibesitzer.
Göhrum, Friedrich, Gaswerk-Direktor.
Gunser, Gustav, Schreiner.
Haufler, Albert, Weingärtner.
Kirchner, Wilhelm, Hauptbuchhalter.
Klumpp, K., Privatier.
Kocher, Martin, Telegraphen-Aufseher.
Kogel, Gustav, Kupferschmiedmeister.
Lang, Karl, Kaufmann.
Lell, Chr., Fabrikant.
Lemberger, Karl, Bäckermeister.
Lenz, Paul, Stadtpflegebuchhalter.
Locher, Pauline, Drahtflechters Wwe.
Maier, Ludwig, Fabrikant.
Mayer, Hans, Werkmeister.
Mayser, Fr., Buchhalter.
Mertens, Kgl. Geheimsekretär.
Mohr, Klaus, Kunstbildhauer.
Münzing, Friedrich, Privatier.
Nawroki, J., Kartograph.
v. Pfeiffer, Dr. Ed., Geheimer Hofrat.
Raff, Eugen, Stadtgeometer.
Reiner, Christ., Mehlhändler.
Renz, Erhard, Damenschneider.
Reklam, W., Fabrikant.
Rettich, H., Dr. jur., I. besold. Gemeinderat.
Riehle, Karl, Stadtaufwärter.
Rühle, Rudolf, Weingärtner.
Schaal, Gustav, Vereinssekretär.
Schleehauf, Gustav, Mechaniker.
Schleehauf, Wilhelm, Handlungsdiener.
Schreiber, Karl, Stadtpflegebuchhalter.
Schwab, Oberstleutnant.
Single, Friedrich, Maschinenmeister.
Spindler, Viktor, Optiker.
Spingler, Karl, Generalvertreter.
Trefz, K., Schweinemetzger.
Verein zur Begründung ländlicher Heimstätten.
Weiß, Johannes, Schlosser.
Wennberg, Robert, Großbuchbinderei.
Wetter, R., techn. Oberbahnsekretär.
Zipperlen, Hermann, Kaufmann.

Groß-Stuttgart.

Cannstatt.

Bürkle, Georg, Stadtpfleger.
Conzelmann, Louis, Schriftsetzer.
Epple, Albert, Baumwart.
Frey, Paul, Kassendiener.
Klotz, Gottl., Oberreallehrer.
Köllreuter, Gottlieb, Gärtner.
Metzger, Friedrich, Bäckermeister.
Schweickhardt, Adolf, Privatier.
Seydlen, Hans, Stationsverwalter.

Degerloch.

v. Baur, Dr., Präsident a. D.
Raff, Wilhelm, Betriebskontrolleur.
Renz, Johannes, Steindrucker.
Wüst, Christ. Ad., Landschaftsgärtner.

Untertürkheim.

Gaßmann, E., Weingärtner.
Gugeler, Christ., Weingärtner.
Munk, Albert, Weingärtner.
Munk, Gottlob, Weingärtner.
Raisch, Eugen, Weingärtner.
Warth, Paul Gustav, Weingärtner.
Warth, Otto, Weingärtner.
Zaiß, Hermann, Weingärtner.

Wangen.

Etzel, Gustav, Staatsstraßenwärter.
Etzel, Otto, Gärtner.
Zondler, Wilhelm, Weingärtner.

OA. Backnang.

Backnang, Kummerer, Gottlieb, Gemeinderat.
Backnang, Lehmann, Karl, Gärtner.
Grab, Holoch, Gottlob, Gutsbesitzer.
Steigacker, Gutsverwaltung, b. Backnang.
Sulzbach a. M., Schmid, Mittelschullehrer.
Unterweissach, Rombold, Julius, Dampfziegelei.
Wolkenhof b. Murrhardt, Munz, Gottlieb, Bauer.

OA. Besigheim.

Besigheim, Reinhold, Max, Bezirksbaumwart.
Groß-Ingersheim, Strohmeyer, Gottl., Gemeindebaumwart.
Metterzimmern, Kimmich, Eugen, Gärtner.

OA. Böblingen.

Böblingen, Baumann, OA.-Baumeister.
„ Obstbausektion.
Aidlingen, Gemeinde.
„ Hahn, Albert, Gärtner.
„ Reinhold, Karl, Landwirt.
Holzgerlingen, Schmid, Thomas, Baumwart.
Magstadt, Bissinger, Schultheiß.
Sindelfingen, Bürkle, Georg, Architekt.
„ Leibfried, Fabrikant und Landtagsabgeordn.
„ Rampacher, Apotheker.

OA. Brackenheim.

Brackenheim, Hegner, Christ., Baumwart.
„ Thumm, Ad., Kaufmann.
Schwaigern, Gebert, Christ., Malermeister.
„ Schneider, Christ.

OA. Cannstatt.

Hedelfingen, Weingärtnerverein.

Münster, Benner, Ernst, Schloßgärtner.
Obertürkheim, Paule, Hermann, Weingärtner.
Rohracker, Jeude, August, Mechaniker.

OA. Eßlingen.

Eßlingen, Benz, Paul, Inspektor.
„ Gruner, Friedrich, Chem. Fabrik.
„ Gunzenhäuser, Friedrich.
Deizisau, Dölker, Pfarrer.
Mettingen, Bissinger, Robert, Schutzmann.
„ Böhmerle, Hermann, Weingärtner.
„ Haug, Adolf, Wasserbautechniker.
„ Haug, Paul, Bauunternehmer.
„ Ruoff, Josef, Metzger und Wirt.
„ Zaiß, Joh., Weingärtner.
Nellingen, Fortbildungsschule.
„ Kollmar, Eugen, Kunstmühlenbesitzer.
„ Manz, Paul, Steinhauer.
„ Obstbausektion.
Neuhausen a. F, Balluff, Schultheiß.
„ Fischer, Vikar.
Obereßlingen, Gemeinde.
Wäldenbronn, Fingerle, Gottlieb, Bienenzüchter.
„ Rayher, August, Weingärtner.

OA. Heilbronn.

Heilbronn, Beutinger, Rudolf, Weingärtner.
„ Eberle, Wilhelm, Werkmeister.
„ Greiner, Christian, Masseur.
„ v. Trott zu Solz, Moritz.
„ Winter, Gust., Weingärtner.
Sontheim, Friedr. Brückner, Obstbautechniker.
Bonfeld, Steiner, Philipp, Baumwart.
Horkheim, Volksschule.

OA. Leonberg.

Leonberg, Schaal, Baumwart.
Eltingen, Eppler, K., Oberamtssekretär.
„ Greß, Christ., Baumwart.
Flacht, Seitter, Christ., Baumwart.
Friolzheim, Hermann, Adlerwirt.
Höfingen, Schäfer, Karl, Baumwart.
Merklingen, Walter, Louis, Gutsbesitzer.
Schöckingen, Cleß, J., zur Rose.
Weilimdorf, Dachtler, Gottlob, Maurer.
Wimsheim, Schulfond.

OA. Ludwigsburg.

Ludwigsburg, Barth, G. W., Fabrikant.
„ Kienzle, Gust., Weinhaus z. Schiller.
Asperg, Ludwig, Dr. med..
Bissingen, Förster, Christoph, Baumwart.
„ Kälble, Schultheiß.
„ Schulfond.
Neckarweihingen, Schneider, Paul.
Stammheim, Obstbauverein.
Zuffenhausen, Graf, G., Kgl. Oberhofjäger.

OA. Marbach.

Marbach a. N, Ernst, Karl, Lederfabrik.
„ Strähle & Cie., Brennerei.

OA. Maulbronn.

Illingen, Luig, Wilhelm, Fabrikant.
„ Munz, Chr. Jak. Maurer.
„ Scheytt, Gottlieb.
Mühlacker, Link, Friedrich, Baumwart.
Zaisersweiher, Scholl, G..

OA. Neckarsulm.

Brettach, Ebinger, Gottlob, Baumwart.
Friedrichshall, Bechthold, Frz., Finanzsekretär.
Lampoldshausen, Alter, Christ..
Neuenstadt, Bullmann, G., Kaufmann.
„ Seiz, W., Gastwirt.
Offenau, Mager, Franz Karl.
Züttlingen, Küpple, Christ., Schloßgärtner.

OA. Stuttgart.

Birkach, Kolb, Heinrich, Buchdrucker.
Echterdingen, Kitzele, Albert, Gasthof z. Hirsch.
Feuerbach, Blicklen, W., Oberlehrer.
„ Schrenk, W, Herrschaftsdiener.
„ Waldemaier, Karl, Weingärtner.
Plieningen, Fein, H., in Firma Wilh. Schöll.
Vaihingen, Christ, Christian, Buchbindermeister.

OA. Vaihingen.

Unterriexingen, Gräfl. Leutrum v. Ertingensches Rentamt.

OA. Waiblingen.

Waiblingen, Betsch, Johannes.

OA. Weinsberg.

Weinsberg, Seeger, Friedr, Laboratoriumsgehilfe.
Eberstadt, Seng, Karl, Baumwart.
Eichelberg, Mulfinger, Paul, Gde.-Baumwart.
Lehrensteinsfeld, Hagenmajer, Pfarrer.

B. Schwarzwaldkreis.

OA. Balingen.

Balingen, Ebinger, Fritz.
„ Faßnacht, H.
„ Heinz, Oberamtsbaumeister.
„ Hofmann, Fr., Stadtschultheiß.
„ Maier, W., Sparkassenkontrolleur.
Bitz, Thomann, Karl, Baumwart.
Lautlingen, Mayer, Schultheiß.
Ostdorf, Sämann, Jakob.
Pfeffingen, Wißmann, Schultheiß.
Tailfingen, Bauer, Schultheiß.
Weilheim, Rau, Martin, Baumwart.
Winterlingen, Faigle, Theophil, Gde.-Baumwart.

OA. Calw.

Calw, Bezirksobstbauverein.
„ Dingler, Wilhelm, Ökonom.
Rotenbach, Kugele, Jakob, Baumwart.
Schmieh, Rentschler, Jakob, Baumwart.
Würzbach, Burkhardt, Christ., Baumwart.

OA. Freudenstadt.

Freudenstadt, Bischoff, Lokomotivführer.
Aach, Dölker, Christian.

Glatttal, P. Dornst., Schillinger, J., Holzhandlg.
Dornstetten, Bischoff, Fr., Kaminfegermeister.
„ Heinzmann, Stationsverwalter.
„ Schittenhelm, Christ., Restaurateur.
„ Weinläder, Jakob, Kaufmann.
Göttelfingen, Kögel, Pfarrer.
Schernbach, Koch, Johannes, Privatier.
Schopfloch, Braun, Gottlieb, Landwirt.
„ Finkbohner, Christian.
Hof Lattenberg b. Schopfl., Kurz, Joh., Gutsbesitzer.
Wörnersberg, Ziefle, Christ., Baumwart.

OA. Herrenberg.

Herrenberg, Ansel, G., zur Post.
„ Volz, Oberförster.
Gültstein, Bräuning, Jakob, Baumwart.
Oberjettingen, Gemeinde.
Tailfingen, Nüßle, Wilhelm, Baumwart.
Unterjettingen, Schäfer, Karl.

OA. Horb.

Altheim, Obstbauverein.
Bierlingen, Löffler, Anton, Baumwart.
Eutingen, Platz, Wilhelm, Baumwart.

OA. Nagold.

Effringen, Grieb, Schullehrer.
Garrweiler, Seeger, Gottlieb, Baumwart.

OA. Neuenbürg.

Birkenfeld, Müller, Otto, Gemeindepfleger.
„ Ölschläger, G., Graveur.
„ Wolfinger, Jakob, Landwirt.
„ Zwicker, Ernst, Goldschmied.
Wildbad, Seifert, Friedrich, Badediener.

OA. Nürtingen.

Neckartenzlingen, Schmid, Friedrich, Baumwart.

OA. Oberndorf.

Hochmössingen, Bantle, Richard, Baumgärtner.
Lauterbach, Fehrenbacher, Wendelin, Baumwart.
Peterzell, Frick, Christ., Baumwart.

OA. Reutlingen.

Reutlingen, Fischer, E., Kommerzienrat.
„ Gminder, Richard.
„ Nägele, Ludwig, Amtmann.
„ Reihlen, Frau, Fabrikant.
Erpfingen, Lorch, Karl, Baumwart.
Gomaringen, Rilling, Gottlob, Baumwart.

OA. Rottenburg.

Rottenburg, Sailer, Thomas, Lehrer a. D..
Rottenburg, Sautermeister, Dr. rer. nat. Dipl.ing., Chemiker.
Hemmendorf, Reichle, Josef, Baumwart.
Mössingen, Herter, Karl, Baumwart.
„ Steinhilber, Karl, Baumwart.
Ofterdingen, Hausch, Johannes.
Seebronn, Bauer, Theodor, Baumwart.

OA. Rottweil.

Dietingen, Bucher, Bonifaz, Baumwart.
Gößlingen, Scheible, Johann, Baumwart.

OA. Spaichingen.

Spaichingen, Bühler, Stadtschultheiß.

OA. Sulz.

Sulz, Baumwärterverein.
„ Schwarzwälder, Friedrich, Kunstgärtner.
Aistaig, Link, Christ., Baumwart.
Brittheim, Göhring, Johannes, Baumwart.
Dornhan, Schaber, Johann, Baumwart.
Dürrenmettstetten, Ziegler, Christoph, Baumwart.
Holzhausen, Müller, Gottlieb, Baumwart.
Leidringen, Göhring, Heinrich, Baumwart.
Neunthausen, Treiber, Rittergutspächter.
Wittershausen, Scheible, Friedrich, Baumwart.

OA. Tübingen.

Dußlingen, Wörner, Bierbrauereibesitzer.
Obstbauverein, Gönningen.
Kusterdingen, Kehrer, Jakob, Baumwart.
Pfrondorf, Heusel, Karl, Baumwart.
Walddorf, Obstbauverein.

OA. Tuttlingen.

Irrendorf, Reitze, Isidor, Baumwart.

OA. Urach.

Donnstetten, Wörz, Jakob, Postbote.

C. Jagstkreis.

OA. Aalen.

Adelmannsfelden, Opferkuch, Joh., Baumwart.
Hofherrnweiler, Schulfond.
Obergröningen, Bunz, Pfarrer.
Roßnagel, Gde. Laubbach, Rettenmaier, Anton Jos., Baumwart.

OA. Crailsheim.

Mariäkappel, Schürger, Andreas, Baumwart.
Oberspeltach, Volksschule.
Satteldorf, Schulfond.

OA. Ellwangen.

Ellwangen, Probst, Oberforstrat a. D.
Lauchheim, Stadtgemeinde.

OA. Gaildorf.

Gschwend, Pfitzer, Friedrich, Baumwart.
Sulzbach a. K., Dietrich, L., Baumwart.
„ Engel, Michael, Baumwart.
Vordersteinenberg, Bareiß, J. G., Ökonom.

OA. Gerabronn.

Bartenstein, Wagner, Fritz, Kaufmann.
Eichswiesen, Abendschein, Andreas, Gutsbesitzer.
Wildentierbach, Traub, Pfarrer.

OA. Gmünd.

Gmünd, Flaig, Anton, Bäckermeister.
„ Hieber, Albert, Baumwart.
Oberlintal, Bachert, Bernhard, Baumwart.

OA. Hall.

Hall, Leyerle, Gottlieb, Stadtgärtner.
Gelbingen, Vogelmann, Karl, Gemeindebaumwart.
Sanzenbach, Kuhnle, Jakob, Ökonom.
Unteraspach, Ludwig, Friedr., Baumwart.

OA. Heidenheim.
Heidenheim, Bühler, Theodor, Kaufmann.
Königsbronn, Obst- und Gartenbauverein.
Söhnstetten, Vogel, Leonhard, Molkereiwärter.

OA. Künzelsau.
Rittergut Aschhausen, Post Bieringen, Rösch, W., Gärtner.
Forchtenberg, Kühner, Christ., Baumwart.
Halsberg, v. Gleichenstein, Frhr..
Hirschbronn, Brenner, M., Gutsbesitzer.
Ingelfingen, Volksschule.
Weltersberg, Stocker, Albert, Gemeindebaumwart.

OA. Mergentheim.
Mergentheim, Hammer, Karl, Baumwart.
„ Hospitalverwaltung.
Markelsheim, Leiser, Viktor, Gemeindebaumwart.

OA. Neresheim.
Ohmenheim, Knödel, Baumwart.

OA. Öhringen.
Adolzfurt, Dietz, Wilhelm, Gemeindebaumwart.
— Rösch, Schultheiß, zur Rose.
Großhirschbach, Carle, Friedrich, Baumwart.
Kupferzell, Finkh, Dr.
Schwöllbronn, Binhammer, J., Gde-Baumwart.
Verrenberg, Bort, Johannes, Baumwart.
Waldenburg, v. Hohenlohe-Waldenburg, Fürstin Therese.
„ Otto, Fürstl. Domänenrat.

OA. Schorndorf.
Schorndorf, Groß, G., Ziegelwerke.
„ Hilt, Karl, Baumgärtner.
„ Kochs, Jacques, Privatier.
„ Straub, Karl, Weinhandlung.
Adelberg, Brandstetter, Gottfried, Baumwart.
„ Roos, Albert, Baumwart.
Geradstetten, Gemeinde.
„ Schulfond.
Geradstetten, Lindauer, W., Kaufmann.
Hebsack, Doll, Wilhelm, Gärtner.
Oberurbach, Dölker, Gottlieb, Baumwart.

OA. Welzheim.
Alfdorf, Abele, Gottfried, Baumwart.
„ Schallenmüller, Karl, Wundarzt.
Ebni, Steinrock, Friedrich, Baumwart.
Heppichgehren, Wörner, Joh., Baumwart.
Lindental, Winkle, Friedrich, Baumwart.
Unterschlechtbach, Schippert, Friedr., Baumwart.

D. Donaukreis.

OA. Biberach.
Äpfingen, Manz, Johannes, Baumwart.
Gutenzell, Drey, Anton, Baumwart.
Kirchberg, Post Erolzheim, Wagner, Alois, Baumw.
Reinstetten, Ehni, Johann, Baumwart.
„ Volksschule.

OA. Blaubeuren.
Bermaringen, Obstbauverein.
Eggingen, Braun, Lorenz, Baumschulen.
Radelstetten, Lohrmann, Martin, Baumwart.
Ringingen, Sautter, Franz Xaver, Schullehrer.
Treffenbuch, Mutschler, Jakob, Baumwart.

OA. Ehingen.
Allmendingen, Kneer, Georg, Bauer.
„ Locher, Math., Gastwirt.
Donaurieden, Schmid, Pfarrer.
Hausen, Keller, Gottlieb, Landwirt.
Hundersingen, Heiß, Lehrer.
Oberdischingen, Dilger, A., Gutsverwalter.
Oberstadion, Frühholz, Hans, Förster.
Tailfingen, Alber, Balthasar, Baumwart.
Tiefenhülen, Kräutle, Georg, Baumwart.

OA. Geislingen.
Altenstadt, Kratwohl, Ph., Fabrikant.
Deggingen, Abele, Franz, Fabrikant.
Gingen a. F., Scheifele, Jakob, Baumwart.
„ Waibel, Emil, Fabrikdirektor.
Heuberg, Klingler, Leonhard, Baumwart.
Steinenkirch, Bauzhaf, Johannes, Baumwart.

OA. Göppingen.
Göppingen, Hennßler, Ad., Konditorei.
„ Hortensia, Gärtnerverein.
Hattenhofen, Wägener, Joh. Georg, Baumwart.
Lothenburg, Öchsle, Wilhelm, Baumwart.
Neuhof, Wahl, Bernhard, Baumwart.
Rechberghausen, Abt, Josef, Baumwart.

OA. Kirchheim.
Kirchheim u. T., Gölz, Karl, Baumwart.
„ Kahle, Albert, Gärtner.
Bissingen, Kälble, Schultheiß.
„ Kaufmann, Konrad, Baumwart.
Neidlingen, Ost, Christ., Schuhmachermeister.
Weilheim, Weissinger, G., Lehrer.

OA. Laupheim.
Laupheim, Utz, Karl, städt. Baumwart.
Bühl, Schulfond.
Oberbalzheim, Rabus, Jakob, Baumwart.
Staig, Heiß, Ulrich, Küfer.

OA. Leutkirch.
Adrazhofen, Mader, Xaver, Gemeindebaumwart.
Ellwangen, Daiber, Eduard, Baumwart.
Hauerz, Sigg, Alois, Baumwart.
Sonthofen, Schorrer, Jos. Andr., Ökonom.

OA. Münsingen.
Baach, Schaible, Kajetan.
Buttenhausen, Gemeinde.
„ Obstbauverein.
Fladhof b. Buttenh., Flad, Daniel, Gutsbesitzer.
Gossenzugen, Ruß, Josef, Baumwart.
Hayingen, Stemmer, Albert, Privatier.
Oberstetten, Rothenbacher, Dekan.
Ödenwaldstetten, Obstbauverein.
Sonderbuch, Schneider, Seb., Lehrer.
Sontheim, Anhorn, Jakob, Bauer.

OA. Ravensburg.
Baindt, Heilig, Johann, Gemeindebaumwart.
Fenken, Schäfer, Martin, Baumwart.
Neu=Briach, Eberhard, Joh., Baumwart.
Untereschach, Sorg, Stephan, Bauer.
Weingarten, Jägle, Josef, Maurermeister.
„ Rist, Josef. Privatier.

OA. Riedlingen.
Dietershausen, Stocker, Josef, Wirt.
Mörsingen, Schelkle, Josef, Baumwart.
Unlingen, Schwarz, Ludwig, Gemeindebaumwart.

OA. Saulgau.
Saulgau, Cloß, Cosmas, Vorstand d. Obstbauver.
Braunenweiler, Stützle, Hermann, Baumwart.
Ennetach, Buck, Pfarrer.
Großtissen, Müller, Johann, Baumwart.
Unterströhles, Gde. Geigelbach, Bechtinger, Frz.

OA. Tettnang.
Tettnang, Bauer, August, zum Bahnhof.
„ Bueble, C., Privatier.
Meckenbeuren, Weißhaupt, Anton, Baumwart.
Oberdorf, Vögele, Karl, Baumwart
Oberteuringen, Buschle, Gustav, Baumwart.
„ Schütterle, Konrad, Baumwart.
Trautenmühle, Dolmetsch, Robert, Mühlenbesitzer.

OA. Ulm.
Ballendorf, Jung, Melchior, Gemeindebaumw.
Haslach, Ihle, Georg, Baumwart.
Langenau, Ammann, Gustav, zur Krone.
Neustetten, Müller, Michael, Gemeindebaumw.
Reuti, Post Lonsee, Zimmermann, Chr., Baumw.

OA. Waldsee.
Waldsee, Huber, Jos. Anton, zur Stadtmühle.
„ Linder, Karl, Konditor.
Bergatreute, Feuerstein, Schultheiß.
Hopfenweiler, Lebherz, Ant., Ökonomieverwalter.
Mattenhaus, Müller, F. J., Zimmermeister.
Wannenberg, Hummler, Domänepächter.

OA. Waugen.
Burg, Gemeinde Eglofs, Hecht, Martin.
Isny, Durach, Karl.
„ v. Moser, Oberstleutnant.
Müllern, Roth, Georg, Baumwart.

Außerhalb Württemberg Wohnende.

Preußen: Hohenzollernsche Lande.
Inneringen, Obstbauverein.
Jungingen, Obstbauverein.
Nell, Gustav, Fabrikant, Sigmaringen.
Starzeln, Obstbauverein.

Rheinprovinz.
Bonn, Böringer, Emil, Apotheker.
„ Wagner, Otto, Obstbauinspektor.
Rittergut Horbell bei Cöln, Fühling, Theodor.
Neuß, Kröner, Christ., Obstbautechniker.

Prov. Sachsen.
Halle a. S., Dr. Erich Brunner.

Westfalen.
Blankenhagen=Güterslohe, Koke, Lehrer.

Bayern.
Blieskastel, Rhpf., Laßner, Fr., Bez.=Obergärtner.
Pleinfeld, Mtlfr., Lehenbauer, Fritz, Eisenbahnsekr.
Schönau=Lindau, K. Bayr. Obst=u. Weinbauschule.

Baden.
Heidelberg, Klein, E., Obstbaulehrer.
Meersburg a. B., Gmelin, S., Gutsbes., Riedetsweiler
Überlingen a. B., Grote, H., Großh. Obstbaulehrer.
„ Reiner, Max.
Waldmühltal, Post Katzental, Schmidt, K., Baumw.

Sachsen=Altenburg.
Altendorf, Post Rothenstein, Schmidt, Oskar, Baumwart.

Hamburg.
Agrikulturabteilg. d. Schwefelproduzent., G. m. b. H.

Elsaß=Lothringen.
Stutzheim, Elsaß, Quirin, Arthur.

Österreich=Ungarn.
Marling b. Meran, Südtirol, Hellrigl, Frau Luise, Obsthandlung.
Molitorov, Post Kourim, Böhmen, Vesely, Jaroslav, Baumschulbesitzer.

Rußland.
Petersburg, v. Diakonoff, Frl. Helene.

Schweiz.
Zürich, Köhler, Fr., Gärtner.

III. Monats=Kalender.

August.

Im August beginnt der Obstgarten schon seine Früchte zu spenden. Mit Äpfeln ist ja dies Jahr bei uns meist nicht viel los. Immerhin grüßen uns nun nach und nach in manchem Garten die frühen Apfelsorten, als da sind: der weiße Astrachan, der rote und der weiße Sommer=kalvill, der treffliche Charlamowsky (trotz seines polnischen Namens nichts anderes als ein ge=streifter Rosenapfel), der Virginische Rosenapfel, der Sommergewürzapfel, der Apfel aus Croncels; dort verlocken zum süßen Genuß die Stuttgarter Geißhirtlesbirne mit ihrem köstlichen Geschmack, die Sommermagdalene, die in Sachsen so be=

liebte Rettichbirne, die Gute Graue, ebenso grau als gut und schmackhaft, Clapps Liebling; da grüßen die Aprikosen, Königsaprikose, Aprikose von Breda, Ambrosia usw.; dann die Pfirsiche, die frühe Alexander, der frühe Purpurpfirsich, Rivers Frühe usw. Schon die Weintraube wagt sich schüchtern herein (Früher Malingré), während andererseits im Anfang des Monats sich noch die letzten Nachzügler des Beerenobstes sehen lassen, die schwarze neapolitanische Johannisbeere, die zur Weinbereitung ganz ausgezeichnet ist und deren Laub einen sehr gesunden Tee liefert; außerdem einige Stachelbeersorten usw.

Wo der Segen so reich eingekehrt ist, daß die Bäume sich biegen, da vergesse man nicht, gerade jetzt, wo die Zeit der Äquinoktialstürme nicht mehr allzufern ist, bei Zeiten die nötigen Stützen anzubringen. Am Spalier stützen wir sogar einzelne schwere Früchte; denn große Früchte gewinnen an Wert. Und außerdem kann man mit solchen Staatsbirnen doch einen rechten Staat machen. Abbildung 1 zeigt das Unterstützen einer Frucht auf einem im Boden stehenden Tischchen. Abb. 2, wie man eine schwer werdende Birne beizeiten stützt, indem man sie auf ein aufgehängtes Brettchen legt. Abb. 3, wie man die Frucht ganz einfach auch durch Anbinden an einem geschickten Zweig schützen kann.

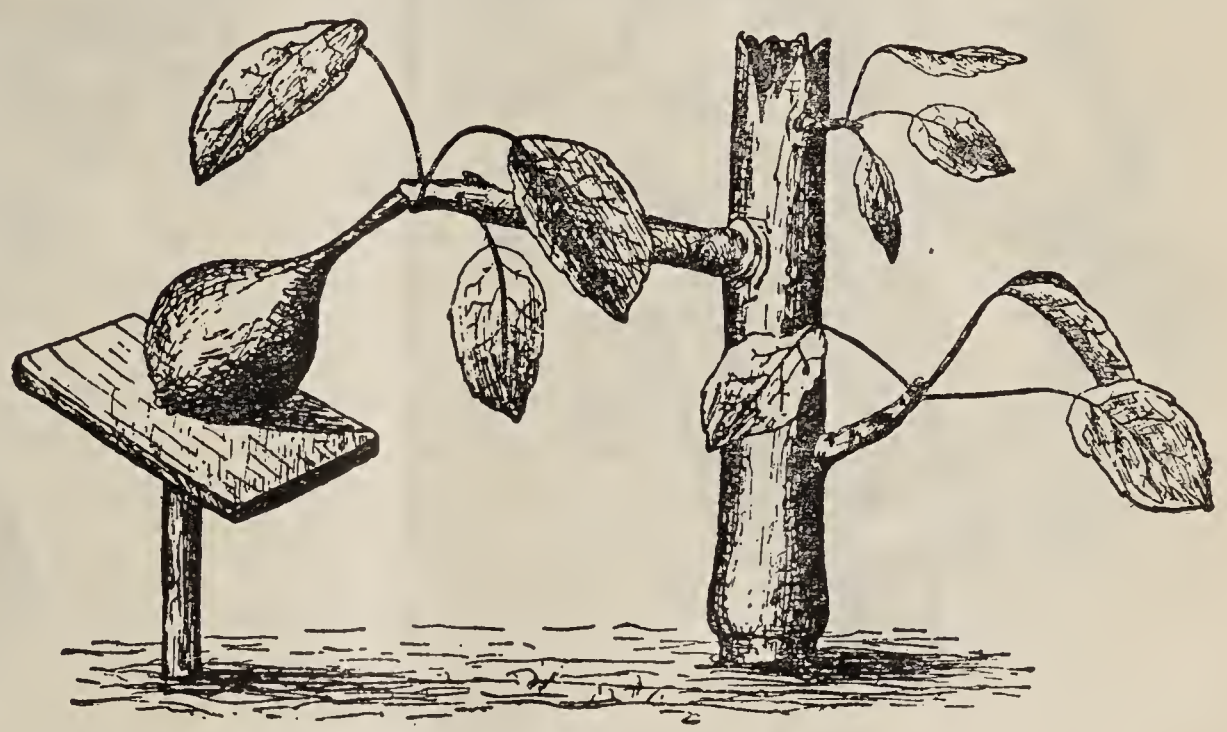


Abb. 1.

Vorsicht und Sorgfalt bei der Obsternte!

Die Sommerfrüchte der Äpfel und Birnen müssen immer einige Tage (3—4) vor ihrer eigentlichen Reife gepflückt werden; andernfalls verlieren sie den Geschmack, werden mehlig und teigig. Das sicherste Kennzeichen der Reife sind, wie jedes Kind weiß, die schwarzen Samenkerne. Aber auch durch den Druck der Finger kann man sich davon überzeugen; gibt das Fleisch der Frucht etwas nach, wie etwa Gummi, so ist die Frucht demnächst reif; hinterläßt der Druck des Fingers eine Druckstelle im Fleisch der Frucht, so ist sie fertig zum Genuß; wo dagegen die Frucht noch ganz hart und unelastisch sich anfühlt, da ist noch keine Reife vorhanden. Am sichersten prüft man in dieser Weise um den Fruchtstiel herum und zwar nicht bloß bei Äpfeln und Birnen, sondern auch bei Pfirsichen, Aprikosen, Pflaumen. Bei der Ernte selbst wird man mit Pflücken selbstverständlich ein viel haltbareres, schöneres und wertvolleres Obst erhalten, als durch Schütteln. Am zweckmäßigsten benutzt man eine Doppelleiter und nimmt eine Frucht nach der andern mit dem Stiel behutsamst herunter, die andern Zweige des Baumes dabei möglichst schonend. Sind es sehr feine und wertvolle Früchte, so kann man mit Vorteil Handschuhe zum Ernten gebrauchen und die Frucht in kleine Körbchen, die mit Holzwolle oder Papierschnitzel ausgekleidet sind, hineinlegen, und zwar so, daß die Früchte möglichst vor Erschütterungen verschont bleiben und ruhig liegen. Weiter soll man sich zur Regel machen: die Sommerfrüchte sollen so bald als möglich auf den Markt gebracht werden, um dort einen baldigen Absatz zu finden, was sich natürlich nach den örtlichen Verhältnissen richtet. Nach der Ernte sollen die Früchte an einem trockenen Orte verwahrt werden und dort 2—3 Tage zum Ausschwitzen verbleiben, um nachher sortiert zu werden. Die geerntete Frucht muß ihren Stiel behalten; stiellos ist meist ein richtiges Zeichen der Unreife. Ist die Frucht wirk-

lich am Reifwerden oder schon reif, so genügt ein kurzes Drehen und Hochheben der Frucht in der Hand und sie bleibt einem in den Fingern.

Nur zu oft kommt es in dieser Jahreszeit vor, daß heftige Sturmwinde das reifende, aber noch lang nicht reife Obst massenhaft herabwerfen. Es ist oft ein Jammer, das anzusehen. Aber zu verzweifeln braucht man noch lange nicht. Da solches Obst in der Regel von der Reife doch nicht allzuweit entfernt war — bei den einzelnen Sorten natürlich verschieden —; so ist zweifellos, daß dieses Obst sich mit Zucker- und

Abb. 2.

Abb. 3.

Wasserzusatz teils zur Most-, teils zur Geleebereitung verwenden läßt. Hier ein Rezept zur Mostbereitung. Während reifes Obst 7—8 % Zucker enthält, wird man bei dem Ende August abgeschüttelten Obst doch einen Zuckergehalt von 4—5 % annehmen können. Um die Zuckerbildung noch zu befördern, empfiehlt sich das Aufsetzen des Obstes in größere Haufen, damit es in denselben schwitzt. Zum Ersatz der fehlenden Zuckerprozente sind per 100 Liter etwa 4—6 Pfund Zucker zuzusetzen. Da jedoch der Säuregehalt des unreifen ein höherer ist als der des reifen Obstes, so ist auch Wasserzusatz notwendig, etwa auf 100 Liter Saft 30—50 Liter, und ist auf diesen Wasserzusatz auch noch 1—2 Pfund Zucker erforderlich. Man wird daher aus dem frühzeitig geschüttelten Obst einen ganz ordentlichen Most bekommen, wenn man per 100 Liter im ganzen 5—7 Pfund Zucker zusetzt. Hinsichtlich des Verfahrens ist zu empfehlen, das Obst, nachdem es einige Zeit auf größeren Haufen gelegen und geschwitzt hat, ohne Wasserzusatz zu mahlen und zu pressen, und dann den mit Wasser- und Zuckerzusatz versehenen Troß einige Tage aufnehmen zu lassen und den zweiten Preßsaft mit dem ersten zu mischen. Zu Bereitung eines rasch zu verbrauchenden Mostes genügt natürlich auch ein geringerer Zuckerzusatz. — Ferner Geleebereitung. Man mahlt die Früchte, setzt dem Troß soviel Wasser zu, bis die Masse nur noch etwa 5—6 ‰ Säure enthält (Säurebestimmung mit dem Mollenkopf'schen Säuremesser) und kocht die Masse in einem gut verzinnten, blechernen oder kupfernen Kessel (eiserne, auch emaillierte taugen nichts) auf mäßigem Feuer unter stetem Umrühren, damit sie nicht anbrennt. Nachher kommt die Masse in einen Sack und wird ausgepreßt. Der dabei ablaufende trübe zähe Saft wird in einem Kessel bei gelindem Feuer 4—5 Stunden lang eingedämpft. Fertig ist das Gelee, wenn

man einen Kaffeelöffel voll auf ein kaltes Teller gibt, und die Masse gesteht. Zu 1 Kilogramm Saft gibt man bei Äpfeln 750 Gramm Zucker. Nebenbei: wir sind einmal gefragt worden, was das Wort „Gelee" (ausgesprochen: Schelee) eigentlich bedeute. Gelee, Gelatine ist natürlich wie so vieles im lieben deutschen Vaterland französisch und bedeutet: „Gefrorenes" (urspr. vom latein. gelare, gefrierend machen). Diese richtige Übersetzung ist unbrauchbar, denn Gelee ist eben nichts Gefrorenes, sondern „Schelee" — „Gallert" etwa könnten wir sagen, wenn dies Wort nicht ein ganz klein wenig unappetitlich schmecken würde. Nach wie vor wird man eben „Schelee" sagen, Gelee machen und sich schmecken lassen, selbst aus unreifen Äpfeln! — Im Gemüsegarten: neue Erdbeerbeete anlegen; Ackersalat, Monatrettiche, Spinat aussäen; Spargeln flüssig düngen. — Im Ziergarten: Pensee und Vergißmeinnicht aussäen; Blumensamen sammeln; Rosen okulieren; für den Winter Reseda in Töpfe säen; allerhand Stecklinge machen.

IV. Schädlings-Kalender.

August.

Kein Fallobst liegen lassen! Wie man vom Wind herabgeworfenes Obst noch verwerten kann, darüber siehe den Monatskalender.

Gegen den Obstwickler (Wurm): Madenfallen aus Wellpappe um die Stämme (s. Anzeigenteil).

Gegen Hornisse und Wespen sich wehren: sie schaden dem reifenden Obst und benehmen sich beim Einmachen der Früchte frech und gefährlich. Über das Ausflugsloch der Erdnester setzt man eine Glasglocke, unter der man Schwefelschnitten abbrennt; zwei Tage lang wiederholen; dann das Nest ausgraben und ins Feuer werfen.

Die Räupchen der Obstblattminiermotte kann man jetzt bei Spalieren an den „Minengängen" der Blätter erwischen und zerdrücken. Da die Puppen am abgefallenen Laub sitzen, so verbrennt man im Herbst das Laub.

Die Wegschnecke geht auch gern ans Fallobst, das sonst noch zu verwerten wäre. Abends rücken die Schnecken aus: da aufpassen und sammeln. Auch ungelöschter Kalkstaub ist gut.

Man schneide die Hecken nur in der Zeit vom 1. August bis 1. März! In der Nistzeit müssen die Vögel, die ja in großer Zahl gerade die Hecken zum Nisten benutzen, durchaus ungestört bleiben. Vollends vom Übel ist das Abbrennen der Hecken im Herbst, das die Nistplätze einfach vernichtet. Ob nicht die vielbeklagte Abnahme unserer Singvögel neben anderem auch damit zusammenhängt, daß der Hecken in Feld und Wald immer weniger werden? Für den Winter sammeln wir jetzt zur Vogelfütterung Sämereien von Sonnenblumen, Disteln, Wegerich und Beeren von Vogelbeere und Holunder.

V. Brief- und Fragekasten.

Dr. E. B., Halle a. S. Da nun einmal das Thema von der Haselnuß angeschnitten ist, möchte ich noch bemerken, daß ich durchaus nichts gegen diese schöne Frucht sagen wollte. In Schönborn wird, wie ich inzwischen erfahre, der Ertrag durch den Haselnußbohrer vereitelt, einen Käfer, der die jungen Früchte ansticht. Herr Müller, Vorsteher des Provinzial-Obstgartens in Diemitz, empfiehlt den Anbau der Haselnuß als lohnend, namentlich auf dürftigem Boden und in rauher Lage, doch nicht als Zwischenpflanzung, weil sie dann den andern Kulturen zu viel Nährstoffe entzieht. Nun ist zwar die Haselnuß wie alle Nüsse im rohen Zustand schwer verdaulich, und so sind sie mir persönlich auch kein Genuß. Aber was läßt sich daraus machen! Ich habe noch selten etwas so Köstliches gegessen wie das Haselnußmus der Nuxo-Werke (Hamburg), deren Produkte überhaupt sehr zu empfehlen sind. Das Mus enthält fast die ganze Nuß, vor allem ihren reichen Fett- und Eiweißgehalt und ist daher zugleich ein konzentriertes Nahrungsmittel, nur ist es noch zu teuer (1 Pfund 1,50 Mk.), und dem könnte eben durch stärkeren Anbau der Haselnuß und Verarbeitung in größerem Maßstab abgeholfen werden.

Frage. Gibt es ein Mittel, um die massenhaft auftretenden Blattläuse, grüne und graue, mit und ohne Flügel zu vertreiben oder zu töten? Wieviel Wasser muß ich zu 1 Liter Karbolineum nehmen, um eine Flüssigkeit zu bekommen, welche den Blättern und jungen Trieben nicht schadet?

Antwort. Im „Württ. Obstbuch" sind sämtliche Schädlinge und die besten Bekämpfungsarten und Mittel beschrieben. Lesen Sie S. 176 u. 177 nach, dort finden Sie: Quassia-Abkochung,

Tabakextrakt und Schmierseifenlösung als die besten Bekämpfungsmittel gegen Blattläuse, von denen Ihre Bäume alle Sorten zu beherbergen scheinen, angegeben. Die Versuche mit Karbolineum unterlassen Sie besser im Sommer, $^1/_2$%ige Mischung höchstens dürfte verwendet werden, dagegen können Sie im Winter die Blattlauseier, die wie Ruß aussehen, mit 10%iger Karbolineum-Mischung bestreichen; Sie beugen dadurch einem stärkeren Befall im nächsten Sommer vor. Die graue Blattlaus ist dickfelliger als die grüne und verlangt eine etwas stärkere Mischung der oben angeführten Mittel. G. Sch.

Preisausschreiben für neue Erfindung.

Wie wir soeben erfahren, hat die Firma J. Bett & Co., Berlin SW. 48, für neue, praktische und rentable Erfindungen Barpreise in Gesamthöhe von Mk. 1000. ausgeschrieben. Die Beteiligung an diesem Wettbewerb ist jedermann gestattet und sind die Bedingungen von genannter Firma kostenlos zu beziehen.

Mitteilungen der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung.

Eßlingerstraße 15, I. Stuttgart.

Ausgegeben am 15. Juli 1909.

Die **Obsternteaussichten** für **Württemberg** sind seit unserer letzten Zusammenstellung vom 12. Juni in den einzelnen Gebieten etwas zurückgegangen. Nach den Erhebungen vom Juni durch das Kgl. Statistische Landesamt ergibt sich:

(Bezeichnung 1 = sehr gut, 2 = gut, 3 = mittel, 4 = gering, 5 = sehr gering)

für den Neckarkreis . .	Äpfel	4,0	Birnen	2,9
„ „ Schwarzwaldkreis	„	4,1	„	3,1
„ „ Jagstkreis . .	„	3,1	„	2,9
„ „ Donaukreis . .	„	4,6	„	3,3
für ganz Württemberg .	Äpfel	4,2	Birnen	3,0.
Dagegen im Mai ds. Js.	„	3,8	„	2,5.

Die Aussichten sind somit um ein weniges geringer geworden. Verglichen mit den Erhebungen

im Monat Juni 1908	Äpfel	2,2	Birnen	2,9
„ „ „ 1907	„	4,2	„	3,9

ist eine geringe Apfelernte gleich derjenigen 1907, dagegen eine mittlere Birnenernte zu erwarten.

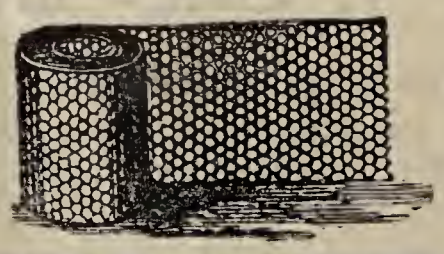
Von Steinobst versprechen Pfirsiche und Mirabellen eine mittlere, Aprikosen, Pflaumen, Zwetschen und Reineclauden eine mittlere bis gute, sämtliche Beerenobstarten und Walnüsse eine gute, Haselnüsse eine Mittelernte.

Der Durchschnitt der Obsternteaussichten für ganz Deutschland ist nach der Zusammenstellung d. Deutschen Pomologenvereins in Eisenach: für Äpfel mittel, für Birnen gut, für Zwetschen, Pflaumen, Mirabellen und Reineclauden mittel, für Pfirsiche und Aprikosen gut bis mittel, Beerenobst gut, Wal- und Haselnüsse mittel.

Württembergischer Obstbauverein.
Unsere
Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung
befindet sich **Eßlingerstr. 15 I, Stuttgart,**
sie hat **Telephon 7164** und ist **täglich geöffnet von 8—12 Uhr vormittags und 2—6 Uhr nachmittags.**
Die Vermittlung geschieht unentgeltlich.
Angebot- u. Nachfrageliſten sind prompt u. franko erhältl.

1000 Mk.
bar Preise (500, 300, 200 M.)
für neue praktische und gewinnbringende
Erfindungen
Preisbedingungen gratis und franko
J. Bett & Co Berlin S.W. 48

Verz. Drahtgeflecht



1 Rolle 50 □m von *M.* 5.50 an empfiehlt und versendet Preisliste [6
L. B. Guberan, Göppingen.

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13
Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.
W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardspl.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" M. 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, M. 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", M. 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", M. 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", M. 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Obst- u. Gemüse-
Produzent. u. Händler.
Fabrikanten v. Fleisch- u. Wurstwaren. Käse u. Butter inserieren vorteilh. in der „Allgem. Obst- u. Gemüse-Zeitung" verb. m. Delikatessen-Anz. in Heidelberg. Probe-Nr. grat. Erscheint Samstags. Zeilenpreis 25 Pf. für Stellen 15 Pf. Postbezug 50 Pf. vierteljährlich. [1c

---

Koche auf Vorrat
mit Original-Weck
Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Vereinfachung, Verbesserung,
Verbilligung jeder Küche.
In diesem Jahre hervorragende
Neuheiten.
Preise um 10—25% ermässigt.
Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift unentgeltlich ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von

J. Weck, G. m. b. H., Öflingen 103
1b] Amt Säckingen, Baden.

Obstbäume-
Specialitäten.
Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

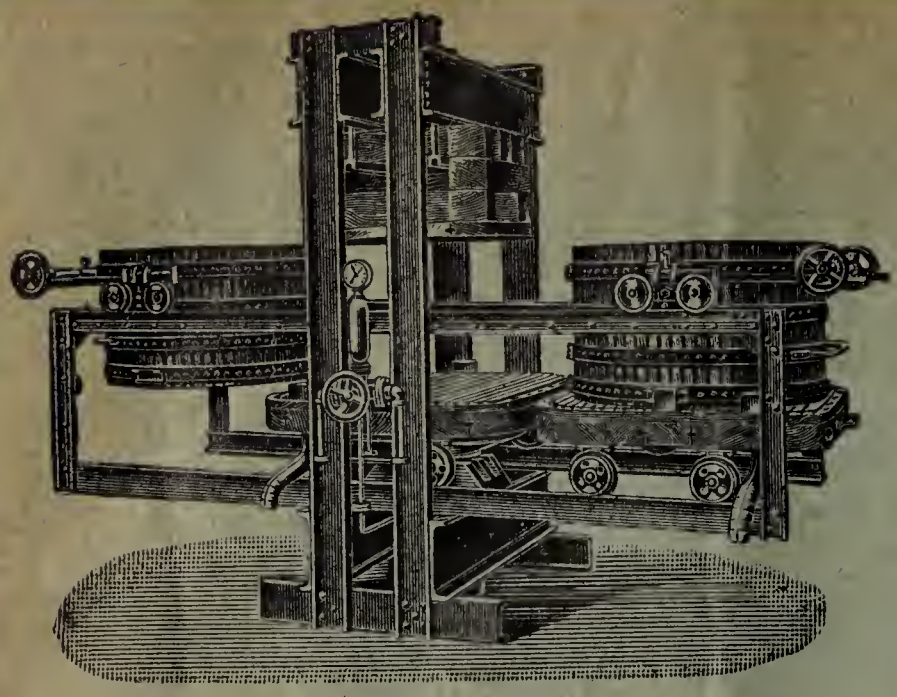
Emanuel Otto, Nürtingen a. N.
Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

Leistungsfähigste und billigste Bezugsquelle für Prima

Baumgürtelpapiere

auf Rollen von beliebiger Länge u. Breite für Wiederverkäufer. Wo nicht vertreten, liefern direkt. Auf Wunsch werden die Rollen für Reklamezwecke an den Rändern mit Firmenaufdruck versehen.

Woerner & Co., Rastatt (Baden)
Rollenpapierfabrik. [31b



Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

Obst-, Wein- und Beerenpressen

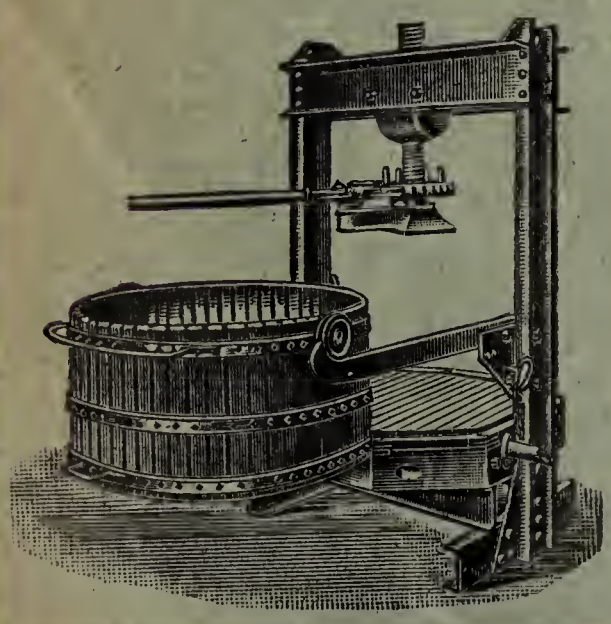
D.R.-Patent No. 113834.

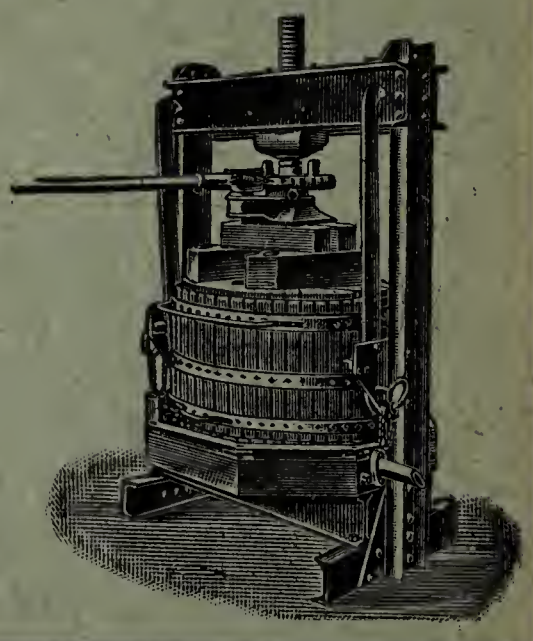
Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.

Telephon No. 3.





Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

XXIX. Jahrgang. № 9. September 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Einladung. — I. Praktischer Obstbau: Spalierobstzucht an Hauswänden. Der ungleiche Borkenkäfer. Versuche mit Obstbaumkarbolineum. Die Kupfersalzlösungen im Obstgarten. — II. Vereins-Angelegenheiten: Aus dem Vereinsleben usw. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: September. — V. Schädlings-Kalender: September. — VI. Brief- u. Fragekasten. — VII. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch W. Kohlhammer, Stuttgart.)
1909.

Die

Piccolo-Spritze

HS

Beste kleine selbsttätige Spritze für alle Flüssigkeiten.

2 Liter Gesamtinhalt. Kein Kupfer und Messing. Präzisionsarbeit. Feinste Nebelverstäubung. Näheres im Katalog No. 86, der auf 72 Seiten alle Hilfsgeräte für den Obstbau in höchster Vollendung zeigt.

Gebrüder Holder, Metzingen i. Württ.

Maschinenfabrik. [11

Obstbäume

aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [23

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** Telefon 412.

Pomologisches Institut

REUTLINGEN

Aelteste Obstbaufachschule in Deutschland. Höhere Gärtnerlehranstalt. Gegr. 1860. Beerenobst- und Obstbaumschulen. Beginn des Jahreskurses Anfang Oktober. Beginn des Frühjahrs- u. Sommerkurses Anfang März. Die Direktion: Oek.-Rat **Fr. Lucas** 138. Statuten u. Preisverzeichnisse kostenlos. [28

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße

empfiehlt

Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51

2–3jähr. Apfelbuschbäume auf Doucin

in den ertragreichsten Sorten, als: [12

Cellini, Charlamowsky, Deans Codlin, Ernst Bosch, Fiesers Erstling, Freiherr von Berlepsch, Goldparmäne, Grahams Kgl. Jubiläumsapfel, Großherzog Friedr. v. Baden, Hawthorndenapfel, Kaiser Wilhelm, Lord Grosvenor, Lord Suffield, Manks Codlin, Minister von Hammerstein, Peasgoods Goldrenette, Schöner von Boskoop, Transparentapfel von Croncels, Weißer Klarapfel, Aderslebener Kalvill, Stachel- u. Johannisbeerhochst., großfrücht. Sorten, empfiehlt billigst

Karl Mauk, Baumschulen, Heilbronn a. N.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 9. Stuttgart, September. 1909.

Einladung zur Vertrauensmännerversammlung und zum III. Obstbautag nach Tübingen.

Am Sonntag den 12. September ds. Js., vormittags 9 Uhr, findet im **Oberen Museumssaal** in **Tübingen** eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** statt.

Tagesordnung:

1. Frage der Satzungsänderungen, u. a.: Erweiterung des Ausschusses.
2. Besprechung ob und wie weit sich die vermehrte Anpflanzung von Frühobst empfiehlt.
3. Mitteilungen über den weiteren Ausbau unserer Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung in Stuttgart.
4. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Um 12½ Uhr **gemeinschaftliches Mittagessen** (Gedeck Mk. 2.— ohne Wein). Nachm. 2 Uhr

III. Obstbautag

mit folgender Tagesordnung:

1. Vortrag über: Behandlung und Zukunft unserer Baumgüter und Obstgärten (von Herrn Vereinssekretär Schaal).
2. Vortrag über: „Wert der Düngung unserer Obstbäume" (von Herrn Hofgärtner Hering).
3. Besprechung über Obstbaufragen aus der Mitte der Versammlung.

Wir laden zu diesen beiden Versammlungen hiermit ein.

Einer Einladung des Herrn Oekonomierat Fr. Lucas folgend wird der Vereinsausschuß das **Pomologische Institut in Reutlingen** am **Samstag den 11. September, nachmittags** besuchen, um die dortigen Kulturen und die neueingerichtete Obstverwertungsstation in Augenschein zu nehmen. (Ankunft auf dem Bahnhof 3.40 Uhr.)

Die Herren Vertrauensmänner und sonstige Besucher des III. Obstbautags sind freundlichst eingeladen, sich anzuschließen. — Weiterfahrt von Reutlingen nach Tübingen abends 7.10 Uhr.

Stuttgart, den 21. August 1909.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

Vorstand: Fischer.

I. Praktischer Obstbau.

Spalierobstzucht an Hauswänden.

Vortrag am II. württ. Obstbautag (4. Okt. 1908) zu Saulgau von Gebhard Brugger, Oberamtsbaumwart, Schomburg OA. Tettnang.

Es gereicht mir zur größten Freude, aus Veranlassung des II. württ. Obstbautags über „Spalierobstzucht an Hauswänden" Einiges vortragen zu dürfen, umsomehr, da ich mich der Spalierobstzucht mit ganz besonderer Vorliebe widme. Auch glaube ich, daß es in Saulgau ganz besonders am Platze ist, gerade hierüber zu sprechen. Ist doch hier die Spalierobstzucht an Hauswänden geradezu heimisch geworden. Eine Menge Häuser mit Spalierbäumen bepflanzt sind zu sehen und so ist die Stadt Saulgau hierin vielen anderen mustergültig vorangegangen. Auch Isny, Kißlegg und ihre Umgebung, droben im Allgäu, dürfen sich dessen rühmen. Es gereicht jedermann zur Ehre, sein Heim nach Möglichkeit geschmückt zu haben. Gibt es einen herrlicheren, idealeren Schmuck für unsere Wohnungen, als den, welchen die Natur uns bietet? Muß nicht jedes Haus, das mit natürlichem Schmuck versehen ist, ein Beweis dafür sein, daß der Bewohner ein Naturfreund ist, wie es eigentlich jeder Mensch sein sollte? Nicht der berühmteste Künstler ist imstande, unsere Häuser mit prächtigerer Zierde zu versehen, als der Schöpfer alles Schönen solche in der Natur uns zur Verfügung gestellt hat; darum sollte überall in Stadt und Land, wo immer es möglich ist, die Natur zur Zierde unserer Wohnungen herangezogen werden. Jeder Mensch ist unbedingt von Jugend auf Freund der Natur. Wie sehr wirkt nicht die Natur auf die Gemütsstimmung eines jeden, der im geringsten noch Sinn für sie hat! Manche Menschen, namentlich in Städten, haben infolge ihres Berufes und ihrer Erwerbstätigkeit keine Gelegenheit, sich der Schönheit der Natur zu erfreuen, und ihr Natursinn stumpft immer mehr ab und dadurch wird meistens auch ihr Gemüt verändert. Ist es nicht ein idealer Gedanke, die Wohnungen der Menschen mit natürlicher Zierde zu schmücken, damit jeder Bewohner Gelegenheit hat, nach des Tages Last und Mühe, in den Feierstunden, sich an der Natur zu ergötzen und den Sinn für dieselbe aufrecht zu erhalten?

Wohl bietet uns die Natur verschiedene Pflanzen, die sich zum Schmucke der Häuser eignen, doch nur wenige davon haben die Eigenschaft, neben prächtiger Zierde auch noch namhaften Nutzen zu schaffen. Zu diesen gehören alle unsere Obstarten und der Weinstock, vorzugsweise Äpfel und Birnen. Die schönste Zierde eines Hauses ist unbedingt ein richtig angebrachter, korrekt gezogener und gut gepflegter Spalierobstbaum, im Frühjahr im herrlichen Blütenschmuck, im Sommer im satten Grün, im Herbste mit farbenprächtigen, wertvollen Früchten behangen; selbst im Winter hat er seine Reize. Machen nicht die allermeisten spaliergeschmückten Häuser Saulgaus einen allerliebsten Eindruck? Zudem ist die Spalierobstzucht außerordentlich einträglich. Können doch die vorzüglichsten, schönsten und wertvollsten Obstfrüchte an Wandspalieren erzielt werden, umsomehr, wenn die Sortenwahl den gebotenen Lage- und Bodenverhältnissen entspricht und die Pflege und Düngung eine geeignete ist. Es sind mir Gebäudebesitzer bekannt, die von den Spalierbäumen an ihren Wänden mehr Einnahmen haben, als von allen ihren Hochstämmen. So kann ich z. B. den Vorstand des Bezirksobstbauvereins Wangen i. Allgäu, B. Stauber in Schurtannen bei Kißlegg, anführen, der von den Wänden seiner Gebäude, die er alle mit musterhaften Spalieren bepflanzt hat, jährlich durchschnittlich für mehrere Hundert Mark Obst erzielt. Ja, mancher Gebäudebesitzer, der sonst kein Grundstück besitzt, könnte seinen Bedarf an Tafelobst an den Hauswänden erzielen oder durch den Erlös von den Früchten doch seine Gebäude bedeutend rentabler gestalten. Die feinsten und edelsten Tafelobstsorten können an unsern Wänden erzielt werden, Sorten, die sonst im Freien bei uns durchaus nicht fortkommen. So finde ich in Isny und überhaupt im Allgäu an verschie-

denen Gebäuden herrliche, vollkommene und schmackhafte Exemplare des Weißen Winterkalvill und der Dechantsbirne, von Pfirsichen, Aprikosen und Weintrauben, also von Sorten und Arten, die selbst in unsern besten Obstgegenden im Freien kaum gedeihen. Selbst in den für Obstbau ungünstigsten Gegenden ist man in der Lage, auf kleinstem Raume am Hause selbstgezüchtetes Tafelobst zu erlangen. Jeder, der nur einigermaßen Erfolge von seinem Spalierobstbau hat, ist für denselben eingenommen, hat sicher seine Freude daran und ist bestrebt, sich die nötigen Kenntnisse anzueignen, um seine Spalierbäume stets musterhaft in Ordnung zu erhalten. Leider sind auch vielfach verfehlt angebrachte, mangelhaft oder schlecht gepflegte, ungeordnete, verwahrloste Spalieranlagen zu sehen, die zum abschreckenden Beispiel dienen und die Ursache zu allerlei unbegründeten, falschen Vorurteilen gegen die Bepflanzung der Wände mit Spalierobstbäumen abgeben. Ein verwahrloster, schlecht gepflegter, mangelhafter, ungeeigneter oder falsch angebrachter Spalierbaum ist entschieden keine Zierde eines Gebäudes. Die Erträge eines solchen sind meist auch mangelhafte und dadurch wird allerdings auch die Spalierobstzucht nicht gefördert; ein einziger richtig angebrachter, korrekt gezogener und gut behandelter Spalierobstbaum ist sehr oft Veranlassung, daß die Spalierobstzucht in einer Gemeinde oder Ortschaft rasche Verbreitung findet.

Sehr oft herrschen falsche Vorurteile: „Spalierbäume sind den Gebäuden schädlich, machen die Wände feucht, schließen die Reparatur der Gebäude aus, die Spaliergerüste verunzieren die Wände usf.“ Alle diese Behauptungen sind unbegründet und hinfällig. Bei richtiger, verständiger Anpflanzung und sachgemäßer Behandlung schädigen Spalierbäume die Gebäude in keiner Weise; die Wände werden durchaus nicht feucht, gerade das Gegenteil ist der Fall. Ich konnte häufig schon zur Überzeugung kommen, daß vordem feuchte Wände nach der Bepflanzung mit Spalieren trocken geworden sind; sehr oft wurde mir dies auch bestätigt von anderen Spalierobstzüchtern. Es läßt sich dies auch leicht erklären: der Baum braucht sehr viel Feuchtigkeit und entzieht diese dem Erdreich, so daß die Grundmauern nach und nach trocken werden müssen; die Wände sind, wenn ein Spalierbaum davor steht, nicht mehr direkt dem Wetter ausgesetzt, sondern der Regen fällt auf den Baum, die Wand bleibt geschützt und kann nicht mehr so feucht sein, als bevor der Baum vorhanden war. Also: die Wände sind entschieden geschützter und werden durch die Spalierbäume absolut nicht feucht. Die Reparatur der Gebäude ist nur dann erschwert, wenn die Spaliergerüste und -bäume direkt oder zu nahe an der Wand angebracht sind; sie sollen eben verständig angebracht werden, damit zwischen Spalier und Wand noch Raum genug ist, um eine Reparatur (Ausbessern des Verputzes, Anstreichen der Wände 2c.) ausführen zu können. Schon ein Abstand von ca. 25—30 cm von der Wand macht bei gutem Willen jede Reparatur möglich. Allerdings spielt ein sehr gefährlicher Obstbaumschädling bei der Ausübung solcher Reparaturen zu ungunsten der Spalierbäume eine große, verderbendrohende Rolle: ich meine — den Maurer! In unverständlichster, schonungslosester Weise wissen die Maurer, ohne Grund, oft bei Gebäudereparaturen mit den herrlichsten Spalierbäumen umzugehen, um sich dieselben aus dem Wege zu schaffen. Allerdings gibt es auch Maurer, die ihre Gebäude mit hübschen Spalierbäumen geschmückt haben; diese möchten allen ihren Kollegen als Muster dienen, damit alle auch Sinn und Verständnis für die Spalierobstbäume an Hauswänden erlangen und dieselben schonend behandeln. Wenn die Spaliergerüste richtig, sauber und leicht gemacht sind, sind sie durchaus keine Unzierde, eher das Gegenteil; werden jedoch schwerfällige, unzweckmäßige, unsaubere Gestelle aus rohen Stangen, groben Latten u. dergl. gefertigt, so können sie allerdings nicht als Zierde gelten. Am besten ist es, es werden eiserne Kloben in entsprechender Länge und Stärke in den Wänden befestigt, die vorne mit einem Loch versehen sind, durch welches verzinkter Draht quer durchgezogen, bezw. befestigt werden kann, an welchem, nachdem er angespannt ist, in erforderlichem gegenseitigem Abstand, leichte, saubere, gefällige Stäbe aus Holz oder auch Tonkin- oder Bambusstäbe in senkrechter Stellung ebenfalls mit Zinkdraht befestigt werden, um an

diese dann die einzelnen Äste der Spalierbäume anbinden zu können. Solche Gerüste sind durchaus nicht teuer, sehr dauerhaft, leicht und gefällig und gewiß keine Unzierde. Ein gewisser Abstand des Baums von der Wand erleichtert auch wesentlich die Pflege des Baums.

Was die Wahl der zu verwendenden Obstarten, Sorten, Baumformen, Unterlagen 2c. anbelangt, so hat man sich ganz nach den gegebenen Verhältnissen zu richten. Es kommen Klima, Bodenbeschaffenheit, Richtung, Höhe und Größe der zu bepflanzenden Wandfläche in Betracht, und so ist es zu überlegen, ob diese oder jene Obstart oder Sorte, auf Zwergunterlage oder auf Wildling veredelt, ob hochstämmig oder niedrig, ob Spaliere mit wagrechten oder mit senkrechten Ästen zu wählen sind. Sehr schön sind immer Wände, die mit Verrier (Armleuchter) -Palmetten, oder mit senkrechten Kordons bepflanzt sind und ich gebe diesen Formen stets den Vorzug, soweit sie sich den gegebenen Verhältnissen entsprechend verwenden lassen. Um bei einer Neupflanzung von Spalieranlagen das Richtige zu treffen, ist anzuraten, sich an den nächsten tüchtigen Baumwart zu wenden.

Die Behandlung und Pflege der Spalierbäume ist durchaus nicht so schwierig, wie sich's manche vorstellen. Jeder Besitzer von Spalierbäumen, der sich die nötigen Anleitungen von fachmännischer Seite zu verschaffen weiß, ist gar bald in der Lage, die erforderlichen Arbeiten an seinen Bäumen selbst auszuführen. Für manchen ist es ein wahres Vergnügen und eine Erholung, diese Arbeiten während seiner freien Zeit auszuführen, und jeder, der nur einiges Verständnis von Spalierobstzucht hat, hat seine Freude an ihr. Auch wenn der Besitzer keine Gelegenheit hat, die Arbeiten an seinen Spalierbäumen selbst zu besorgen, sondern dieselben einem Baumwart übertragen muß, sollte dieser Umstand ihn nicht abhalten, die Wände seiner Gebäude zu bepflanzen. Es werden sicher keine großen Kosten entstehen und der Nutzen wird groß sein. Jeder Baumwart aber sollte bestrebt sein, der Spalierobstzucht bestmögliche Verbreitung in seinem Wirkungskreis zu verschaffen, um dadurch den Beweis seiner Tüchtigkeit zu liefern und sich eine gesicherte Stellung zu verschaffen. —

Württemberg, „der Obstgarten Deutschlands", sollte es sich zur Ehre machen, die Spalierobstzucht in Stadt und Land möglichst zu verbreiten. Wieviele Gebäudewände würden sich zur Bepflanzung eignen und für wieviele tausend, ja Millionen Mark Obst könnten an denselben jährlich geerntet werden! Wäre das nicht zum Segen des Landes? Wenn doch auch unsere Architekten und Baulente unsern Obstbau in dem Sinne unterstützen würden, daß unsere Gebäude in Stadt und Land immer mehr diesen prächtigen, natürlichen und einträglichen Schmuck erhalten! In vielen Städten herrscht die schöne Sitte, daß alljährlich das Schönste in gärtnerischem Haus- und Balkonschmuck prämiiert wird; könnte dies nicht auch auf den Schmuck mit Spalierbäumen ausgedehnt werden? Die verschiedensten Behörden und Vereine könnten hierzu wesentlich beitragen. Wäre es nicht ersprießlich, wenn Staats- und Kommunalgebäude: Kasernen, Bahnhöfe, verschiedene Anstaltsgebäude, Gymnasien, Schul- und Rathäuser, Spitäler u. dergl. als nachahmenswerte Beispiele mit Spalierobstbäumen bepflanzt würden? Hier wäre doch gewiß die beste Gelegenheit geboten, Sinn und Verständnis für diesen edlen Zweig des Obstbaus zu wecken und zu fördern, die Freude an der Natur zu beleben und zu erhalten, die verschiedensten Gemüter zum Besseren umzustimmen und wesentlich zu der Überzeugung beizutragen, daß die Natur die schönste und erhabenste Zierde unserer Gebäude bietet. Die spalierbepflanzten Wände in Städten und Dörfern könnten auch die allerwirksamste Reklame für unsern hervorragenden Obstbau sein, weit mehr als Schrift und Bild.

Noch vieles könnte hierüber gesprochen werden, doch will ich die Zeit nicht übermäßig in Anspruch nehmen.

Mögen diese meine Ausführungen dazu beitragen, der Spalierobstzucht an Hauswänden in unserem Schwabenlande die bestmöglichste Verbreitung und allseitige Unterstützung zu verschaffen!

„Was ist des Hauses schönste Zier
Und gibt noch Geld und Speise dir?
Das ist, o Freund, das Wandspalier!" *)

*) Vergl. Flugblatt, abgedruckt „Obstbau", November, Nr. 11, Seite 161 ff.

Der ungleiche Borkenkäfer.

Im „Württ. Obstbuch", Tafel 2, Abb. 1a und 1b ist der ungleiche Borkenkäfer Tomicus dispar Fb. abgebildet; Seite 166 dieses Buches ist auch die Entwicklungsgeschichte und Lebensweise des Käfers und dessen Schädlichkeit für Obstbäume ziemlich ausführlich geschildert, so daß es erübrigt, hier näher darauf einzugehen.

Ich erachte es aber zurzeit für zweckmäßig, die Obstbaumbesitzer darauf aufmerksam zu machen, daß dieses Insekt schon im Jahre 1907 auffallend viele Bäume zu Grunde richtete, und daß im Laufe des Sommers 1908 mindestens die fünffache Zahl von Obstbäumen dem Schädling zum Opfer fiel. Nicht etwa nur junge Bäume sind es, sondern vielfach solche mit 40—60 und mehr Zentimeter Stammumfang, welche sich der Käfer zur Heimstätte erwählt hat.

In Vaihingen a. F. wurde in der Nähe des Waldes eine größere Obstanlage in letzter Zeit vollständig zerstört; in allen Landesteilen findet man infolge der zunehmenden Weiterverbreitung des Schädlings abgestorbene und absterbende Bäume, deren Holz ohne Verzug verbrannt werden sollte, um einer weiteren Verbreitung Einhalt zu tun. Befallene, aber noch nicht absterbende Kernobstbäume bestreicht man am besten mit Karbolineum; ich habe bisher Karbolineum Avenarius unvermischt verwendet und gefunden, daß Käfer, die nicht tief im Holze sitzen, die Bohrlöcher verlassen und, mit dem Anstrich in Berührung kommend, alsbald eingehen. Ob die tiefer im Holze sitzenden Käfer irgendwie beeinflußt werden, scheint mir zunächst noch fraglich zu sein.

Während jüngere und schwächere Bäume schon bald nach dem Befalle absterben, erfolgt das Eingehen stärkerer Bäume je nach dem Grade des Befalles oft erst nach 1—2 Jahren. An der Straße von Hohenheim nach Birkach steht ein ca. 80 Jahre alter Danziger Kantapfelbaum mit einem Stammumfange von 1 m 82 cm, an welchem ein einzelner Ast von 1 m 20 cm Umfang im Laufe des vorigen Jahres durch die Tätigkeit des ungleichen Borkenkäfers zum Absterben gebracht wurde.

Steinobstbäume dürfen mit Karbolineum nicht bestrichen werden, dagegen sollte als Vorbeugungsmittel, sowohl bei Kernobst- als auch bei Steinobstbäumen, der seit geraumer Zeit etwas vernachlässigte Kalkanstrich wieder mehr zur Anwendung gelangen. Jedem Obstbaumbesitzer sei eine Revision seiner Obstbäume auf das Vorhandensein des ungleichen Borkenkäfers dringend empfohlen; bei genauer Prüfung finden sich an den befallenen Stämmen in der Rinde oder in der Borke kleine, etwa stecknadelkopfgroße Bohrlöcher. Zutreffenden Falles sollten die oben angeführten Vorkehrungen alsbald eingeleitet werden.

Hohenheim.

Garteninspektor Schönberg.

Versuche mit Obstbaumkarbolineum.

Nach meinen letztjährigen Mitteilungen vom Sommer 1907 bin ich veranlaßt, meine Erfahrungen vom Sommer 1908 mitzuteilen. Ich spritzte mit einer tragbaren Holder'schen Baumspritze am 18., 20. und 21. März die ganze Fürstl. Obstbaumschule, d. h. die Veredlungen in ihrem ganzen Bestand und einen Schlag Wildling mit Schachts Marke A, und zwar 1 Liter auf 9 Liter Wasser. Ein großer Teil der Bäume war im Sommer 1907 sehr stark von Fusikladium befallen. In diesem Sommer nun war alles, mit Ausnahme eines kleinen Teils Birnwildlinge, so ausnehmend gesund in der Belaubung, daß jeder Besucher staunte; die Bäume waren geradezu üppig, so daß ich im Sommer 1908 gar nicht zu spritzen brauchte. Den kleinen Teil Birnwildlinge spritzte ich zweimal genau nach Vorschrift mit Marke A, konnte jedoch hier dem Fusikladium nicht entgegenwirken, also hier Sommerbehandlung wertlos. Ob ich nun den sehr guten Erfolg der Winterbehandlung zuschreiben darf? Weitere Erfahrungen werden es lehren. — Meine eigenen Pyramiden spritzte ich am 21. März mit Marke A 1 Liter auf 9½ Liter Wasser, da diese schon etwas angetrieben hatten. Von diesen wurden nun einige von Fusikladium befallen, die Landsberger Renette am stärksten und Danziger Kantapfel. Ob nun hier der teilweise Mißerfolg in der schwächeren Lösung liegt?

Mit Marke B hatte ich letztes Jahr so gute Erfolge erzielt — dieses Jahr sollte die Marke bedeutend verbessert sein. Ich spritzte zur Vertilgung der Blattläuse nach Vorschrift 1 Liter B auf 9 Liter Wasser. Die Wirkung war gleich Null. Ich ging über zu 2 Liter auf 8 und 3 Liter auf 7 Liter Wasser, erzielte aber keine vollständige Wirkung, nur daß die Blätter zum Teil stark geschädigt wurden. Ich begann mit Spritzen, sobald sich die ersten Blattläuse zeigten. Ich werde mit B nicht mehr weiter arbeiten. Ich ließ mir dann eine Probe Harzölseife von O. Hinsberg kommen; dieses wirkte radikal gegen Blattläuse ohne Schädigung der Blätter und kommt dieses Mittel nicht teurer, als Marke B bei 5 % Anwendung. Zur Abhaltung und Vernichtung der Junikäfer bewährte sich weder Marke A noch B. Arsenkupferkalkpulver wirkte wieder radikal, ohne Blätter zu schädigen. Es ist mir aber ein billigeres Mittel angeboten zu diesem Zweck und ich werde Versuche anstellen. — Gegen hier nur einzeln auftretende Raupen des Frostnachtspanners richtete ich mit 30 % Marke B nichts aus, wogegen Raupen der Kupferglucke, 7 cm lang, verendeten nach Spritzen mit 20 % B in 3—4 Minuten, ebenso die Raupen der Apfelbaumgespinstmotte. Mit der Harzölseife erzielte ich die gleichen Resultate. Ruchte.

Die Kupfersalzlösungen im Obstgarten.

In nachstehenden Abschnitten gebe ich unserem Leserkreis ein Bild über die Arbeiten beim Vertilgen unserer tierischen und pflanzlichen Schädlinge durch die bekannten Kupfersalzlösungen.

1. **Kupfervitriol-Kalkbrühe**; ihre rationelle Zubereitung.

a) Der chemische Vorgang. Beim Zusammenbringen einer Kupfervitriollösung mit Ätzkalk entsteht eine Zerlegung des schwefelsauren Kupferoxyds in Schwefelsäure — Kupferhydroxydul — Wasser.

Mit der ersteren und dem Wasser bildet der Ätzkalk Gips (oder schwefelsauren Kalk).

Das Kupferhydroxydul bleibt für sich und bildet das pilztötende Agens auf den Pflanzen.

b) Die technische Ausführung liegt in der richtigen Mischung der vorbereiteten wässrigen Lösungen resp. Verdünnung.

Das heißt: man verdünnt vor allem die einzelnen Stoffe je mit der Hälfte der zu verwendenden Wassermenge, z. B. nimmt man zu einem Quantum von 100 Liter Spritzflüssigkeit je 50 Liter Kupfervitriolbrühe und 50 Liter Kalkbrühe.

Die Kupferlösung wird nun unter stetem Umrühren allmählich zu der Kalkbrühe gegossen; dadurch bezweckt man, daß der Zusammenhang der auszuscheidenden Niederschläge ein mehr voluminöser bleibt, als bei rascherer Arbeit, wodurch ein länger andauernder Zustand der im Wasser schwimmenden freien Teile erhalten und die Spritze nicht verstopft wird; auch verteilen sich die Stoffe auf der Pflanze gleichmäßiger. Professor Krüger sagt, daß bei unrichtiger Mischung ein in der Wirkung ungünstiges Resultat erzielt werde.

c) Verhältniszahlen zwischen dem Kupfervitriol und dem Ätzkalk resp. Ätznatron. Unser städtischer Chemiker, Herr Dr. Bujard hier, berechnet die nötige Menge von reinem Ätzkalk, um die Schwefeldacuna von 100 % Kupfervitriol zu binden, auf 224 % Gramm. Bei Ätznatron auf 252 Gramm.

Bei den gebräuchlichen gleichen Gewichtsmengen von Kupfervitriol und gebranntem Kalk nimmt man einen gehörigen Überschuß von letzterem, der aber in seiner Unreinigkeit auch bedingt ist. Man darf deshalb sicher annehmen, daß alles Kupferhydroxydul abgeschieden und alle Schwefeldacune gebunden wird.

Wenn wir beim Ätznatron ganz sicher gehen wollen, so halte ich für 1 Kilo Kupfervitriol 300 %—350 % für zweckentsprechend. Überschüsse von Ätzkalk und Natron schaden in keinem Fall und das Prüfen mit Phenolpapier ist überflüssig.

2. **Kupfervitriol-Natronbrühe.**

a) Der chemische Vorgang mit Ätznatron-Laugenstein. In diesem Falle ist die Zersetzung ganz ähnlich wie beim Ätzkalk, nur daß Kalk und Natron mit der Schwefelsäure andere neutrale Salze geben; bei Kalk den Gips und

bei Natron Glaubersalz neben dem Kupferhydroxydul.

Würde ich aber statt dem Ätznatron das kohlensaure Natronsalz, die Soda, nehmen, so träte die ausgetriebene Kohlensäure an das Kupferhydroxydul zu kohlensaurem Kupferoxydul, einem neutralen Salz, das die pilzzerstörende Wirkung nicht mehr in dem Maße besitzt, als das säurefreie Oxydulsalz; was auch die Erfahrung mit der Sodakupferbrühe bestätigt hat.

b) Die technische Ausführung ist dieselbe wie beim Ätzkalk, abgesehen von dem nötigen Quantum der beiden.

3. **Kupferarsen-Brühe.** In meinem letzten Aufsatz habe ich der Emmendinger Präparate erwähnt und gesagt, daß ihr Kupferarsenikpulver zum Spritzen nicht gut sei. Solches Pulver, längere Zeit vorrätig gehalten, zieht Feuchtigkeit an, die zersetzend wirkt auf ihre Stoffe; dann lassen sich die mehr gekörnten Niederschläge nie mehr so zart im Wasser verteilen, als beim Spritzen wünschenswert und gut ist; nicht umsonst sagt die Erfahrung, man solle die Mischung möglichst unmittelbar vor dem Spritzen machen. In obigem Falle würde die Verteilung des Giftes sehr ungleichmäßig sein und der volle Zweck nicht erreicht werden.

a) Chemischer Vorgang und Selbstbereitung der Lösung. Man kann dazu reine arsenige Säure (das weiße Arsenikpulver) oder das arsenigsaure Kali kaufen; beide sind nicht teuer, wenn man sie von einem Materialisten bezieht, aber eins so giftig wie das andere. Man bekommt sie nur durch einen Giftschein und hat sich der größten Vorsicht beim Arbeiten zu befleißigen. Läßt man sich aber die Giftlösung vom Materialisten oder Drogisten anfertigen, so fällt schon ein gut Teil der gefährlichen Arbeit weg. Oder man kauft sich die allerdings teurere Towler'sche Arsenik-Solution, wovon das Kilo 10,0 reinen Arsenik enthält und Mk. 1.20. kostet. Ich bringe nun die Arsenikslösung in gewünschter Stärke, also: zu einem Liter fertiger Kupfer-2c. Brühe ein Gramm; manche gehen dabei bis zu drei Gramm; wenn man das Geld nicht scheut, so sind die stärkeren Zusätze die zweckentsprechenderen, aber auch am gefährlichsten bei Grasböden oder beim Geflügelhalten.

Findet der Arsenik das Kupferhydroxydul vor, so bildet er mit letzterem das Scheel'sche Grün = arsenigsaures Kupferoxydul. Nehme ich aber das arsenikfaure Kali, so entsteht schwefelsaures Kali aus dem noch unzersetzten Kupfervitriol und oben erwähntes Scheel'sches Grün. In solcher Mischung ist das Kupferhydroxydul für Pilze und Scheel'sches Grün für tierische Schädlinge das Zerstörungsmittel.

Manche nehmen auch Schweinfurter Grün, das ein Doppelsalz ist und aus essigsaurem Kupferoxyd und arsenigsaurem Kupferoxyd besteht. Es ist ebenfalls brauchbar aber unsicher in der Qualität.

4. **Kupfervitriol** in konzentrierter Form vorrätig halten. Man erspart sich viel unliebsames Geschäft, wenn man sich eine größere Partie von dieser konzentrierten Lösung vorrätig hält. Schon vier Teile Wasser lösen einen Teil Kupfervitriol auf ohne späteres Ausscheiden. Nehme ich für diesen Zweck 10 Kilo Kupfervitriol und löse diese in 90 Liter Wasser, so habe ich eine 10 %ige Lösung, die für längere Arbeitszeit vorhält; ich kann aus ihr also 500 Liter 2 %ige oder 1000 Liter 1 %ige Brühe herstellen.

5. **Bindemittel der Salze** in den Spritzflüssigkeiten statt Zucker. Es ist eine unrichtige Vorstellung, zu glauben, daß beim bloßen Zusammengießen von Zucker zum Ätzkalk sich Zuckerkalk als Klebstoff bilde, denn dieser erfordert ein längeres Kochen; abgesehen davon haben wir in der schwefelsauren Tonerde = Aluminium sulphuricum, wovon das Kilo etwa 50 Pfg. kostet, ein weit besseres Mittel, das sich leicht in Wasser löst und die Niederschläge sehr gut schwebend in der Brühe zusammenhält und deren treffliche Eigenschaft hiezu sich längst erprobt hat. 1 Kilo zu 200 Liter genügt dem Zweck besser als Zuckerzusätze.

6. Zu dem Artikel über die Zeit des Anlegens der Leimbänder möchte ich als sehr wichtig ergänzen: jedesmal kurz nach der Anlage des Leimbandes in der Morgenfrühe die Äste zu schüttelu, um die schon in der

Krone befindlichen Schädlinge aller Art wieder herunter zu bringen; sie kommen dann nur noch kriechend am Stamm hinauf und müssen am Leimring Halt machen, wo sie durch die Vögel ihren Untergang finden.

Wider.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Aus dem Vereinsleben.

Am Sonntag den 4. Juli ds. Js. fand in **Waiblingen** die 14. Kreisversammlung des **Vereins württ. Baumwarte** statt. Um 10 Uhr vorm. wurde die zahlreich besuchte Versammlung durch den Vorstand Herrn Oberamtsbaumwart Haller-Erzingen eröffnet. Herr Oberamtmann Kauffmann, der als Gast anwesend war, begrüßte die versammelten Baumwarte mit einem herzlichen „Willkommen", er versicherte, daß ihm für seinen Wirkungskreis die Baumpflege sehr am Herzen liege und wünschte den Verhandlungen guten und dauernden Erfolg. Bei den nunmehr folgenden Verhandlungen kamen eine Anzahl Anträge, die auf der 13. Kreisversammlung in Ravensburg eingebracht und angenommen wurden, zur Verlesung, mit denen sich auch die heutige Versammlung einverstanden erklärte. Unter anderem soll beim Württ. Obstbauverein angeregt werden, daß bei einer künftigen Edelreiser-Vergebung an die Baumwarte, die vertragsgemäß durch den „Verein württ. Baumwarte" (dem bekanntlich der „Württ. Obstbauverein" eine Pauschalsumme dafür bezahlt) geschieht, in der Sortenwahl eine größere Beschränkung eintritt, um die Mißstände, die sich bei dieser Verteilung heuer ergeben haben, zu vermeiden. Interessant war es zu hören, daß „Roter Eiserapfel" 79 mal, die besten neueren Sorten, wie „Weißer Klarapfel", „Apfel aus Croncels" 2c., nur ein- oder zweimal verlangt worden waren. Allseitig wurde anerkannt, daß die Sichtung der Sorten von den einzelnen Bezirken energisch in die Hand genommen und in der Sortenwahl einheitlicher vorgegangen werden müßte, wozu der Baumwart am meisten beitragen könne. Wie unter den Sorten sollte auch unter den Baumwarten eine Sichtung vorgenommen werden; mehr kollegialer Zusammenschluß, Ausmerzung der Elemente, die sich nur Baumwart nennten, um für geringeres Eintrittsgeld in den Württ. Obstbauverein zu kommen, sonst aber dem Beruf wenig Ehre machen. Von Redakteur Glenk wurde der Zusammenschluß aller württembergischen, bayerischen und badischen Baumwarte zu einer großen süddeutschen Fachgenossen-Vereinigung gewünscht. Die Erfüllung dieses Wunsches würde ohne Zweifel unsern Baumwärterstand auf eine höhere Stufe heben, vorläufig bleibt er wohl „Zukunftsmusik". Versammlungen und praktische Demonstrationen sollen künftig öfter unter den Baumwarten abgehalten werden, damit sich die Gegensätze abschleifen und einheitliche Behandlung der Bäume Platz greifen möchte. Weiter soll mehr Agitation gegen die Baummärkte getrieben werden; es wurde erzählt, daß auf einem Markt 11 Hochstämme für 1,50 Mark und 300 Bäume für ein Paar Milchschweinchen im Wert von 45 Mark verkauft worden sind. Straßenbaumsatz und -Pflege müßte durchweg in die Hände der Baumwarte kommen und soll eine diesbezügliche Eingabe bei der zuständigen Behörde gemacht werden, die vielleicht bei der augenblicklich in Ausarbeitung befindlichen neuen Wegordnung Beachtung finden dürfte. Einstimmig wird die heutige Behandlung der Straßenbäume verurteilt.

Die Verhandlungen wurden hier unterbrochen und die angekündigten praktischen Demonstrationen über das Pinzieren in dem groß angelegten Garten des Herrn Fabrikanten Roller durch die Kollegen Wirth und Köhler unter zahlreicher Beteiligung abgehalten. Hervorzuheben war hierbei die zu Tage getretene Einheitlichkeit in der Ausführung des Sommerschnitts.

Nach kurzer Mittagspause nahmen die Verhandlungen ihren Fortgang. Oberamtsbaumwart Brugger-Schomburg hielt seinen angekündigten Vortrag über „Pflichten und Rechte des Baumwarts". Es waren warme, von Herzen kommende und zu Herzen gehende Worte, mit denen der Referent seinen Kollegen die Pflichten eines Baumwarts auseinanderlegte, sie können jedem einzelnen zur Richtschnur dienen. Eine gute theoretische Grundlage, unermüdlicher Fleiß bei Aneignung der praktischen Handgriffe, eingreifen wo's fehlt, nötigenfalls auch ohne oder gegen geringe Bezahlung, damit erwirbt der Baumwart sich die nötige Beachtung und kommt langsam aber sicher zu einer Stellung, die ihm das Vertrauen der Obstzüchter seines Bezirks erhält. Anfängliche Verluste werden durch spätere angenehme Stellung reichlich aufgewogen. Brugger wünschte die Einführung eines Befähigungsnachweises für Gemeinde- und Oberamtsbaumwarte, wobei keinerlei Rücksicht darauf genommen werden dürfte, ob

der Betreffende seine Kenntnisse durch Selbststudium oder durch die Ausbildung auf einer Anstalt erworben hat, maßgebend soll nur das Können sein.

Mit der Versammlung war zugleich eine kleine Ausstellung von Stein-, Beeren- und Frühkernobst verbunden. Der Obstbauverein Beinstein brachte in geschmackvoller Aufmachung ein hübsches Beerensortiment, einige Kirschensorten und Äpfel vorjähriger Ernte: Boikenapfel, Champagner-Rtte. in vorzüglicher Ausbildung und sehr gut erhalten. Karl Mauk, Baumschulbesitzer, Heilbronn war mit 22 Stachel- und 4 Johannisbeersorten, den besten aus seinem reichhaltigen Sortiment, vertreten. Besonders bemerkenswert ist die Stachelbeere „Hönings Früheste", von welcher Herr Mauk auch voll behangene Zweige zur Ansicht auf das Bureau des Württ. Obstbauvereins in Stuttgart gebracht hatte, zu einer Zeit, wo andere Sorten noch nicht zur Reife gekommen waren. Die Sorte ist 10—12 Tage vor der „Frühen Gelben" (Yellow lion) reif, sie ist größer und reichtragender. Eine sehr zu beachtende wertvolle Handelsfrucht, die auf den rheinischen Märkten immer bedeutend höhere Preise erzielt als alle anderen Sorten. Die Baumgärtnervereinigung Cannstatt stellte Kirschen in 5 kg-Packungen (Deutsche Normal-Postkartons) aus. Der Obstbauverein Waiblingen brachte ein reichhaltiges Sortiment aller Beerenarten und schöne Bohnäpfel vorjähriger Ernte. Schultheiß Kayser-Hegnach hatte ebenfalls ein reichhaltiges Beerensortiment zur Schau gestellt, zugleich einige Frühkernobstsorten: Charlamowski, Weißer Klarapfel, Juli-Dechantsbirn, die, wenn auch noch klein und unreif, doch die Sorte erkennen ließen. Eine gelbe Knorpelkirsche und mehrere dunkle Sorten waren von einzelnen Züchtern ausgestellt, Karles-, Strähles-, Unterländer Herz-, Hedelfinger Riesen- und Glemser Kirsche. Die Strähles war hochreif, die Hedelfinger fing gerade an genießbar zu werden. Die Karleskirsche soll sich durch außergewöhnlich starken Wuchs, Gesundheit und reiche Tragbarkeit auszeichnen, die Frucht ist eine dunkelbraune weiche Herzkirsche. Von Erdbeeren hatte Wilhelm Heermann-Cannstatt ein Sortiment ausgestellt, aus dem Walluf und Deutsch-Evern durch Farbe, Frühreife und Geschmack hervorragten, auch sollen diese, sowie eine dritte Sorte: Sieger, den letzten für die Erdbeeren so verderblichen Winter am besten überstanden haben.

„Klein, aber hübsch und belehrend" (die Sorten waren fast durchweg richtig bezeichnet), das war das Urteil der Besucher der Ausstellung. Die Versammlung selbst hat ohne Zweifel zur Hebung des Standesgefühls der Baumwarte ihr Teil beigetragen. G. Sch.

Deutscher Pomologenverein.

Auf der diesjährigen sehr zahlreich besuchten Jahresversammlung des Deutschen Pomologenvereins, in Schwerin, ist unser Vereinsvorstand Herr Gemeinderat J. Fischer einstimmig zum Mitglied des Vorstandes des Deutschen Pomologenvereins gewählt worden.

Landwirtschaftliches Hauptfest in Cannstatt, vom 24.—27. September 1909.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins hat beschlossen, in den unteren Räumen der Festtribüne, die zur Anpflanzung in Württemberg am besten geeigneten Aepfel- und Birnsorten in einer Kollektion zur Ausstellung zu bringen. Bei der großen Wichtigkeit der Sortenwahl und der Beschränkung auf das für unser Land erprobt Gute wird eine häufige Wiederholung solcher Ausstellungen besonders auch für unsere bäuerliche Bevölkerung von großem Werte sein.

Bewerberaufruf. Bei der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft ist die Stelle eines Obstbausachverständigen zu besetzen. Dem Sachverständigen, dessen Geschäftsbezirk den Donaukreis und den größten Teil des Schwarzwald- und Jagstkreises umfassen soll und der seinen Dienstsitz voraussichtlich in Ulm a. D. zu nehmen haben wird, kommt im allgemeinen die Aufgabe zu, Anregung und Anleitung zur Einführung von Verbesserungen auf dem Gebiete des Obstbaues, der Obstverwertung sowie auch des Gemüsebaus zu geben. Dem Sachverständigen liegt insbesondere ob, Interessenten, Baumwarte, Gemeinden, Vereine, Genossenschaften usw. zu beraten, Vorträge zu halten sowie Lehrkurse über Obstbau und Obstverwertung, gegebenenfalls auch über Gemüsebau für Baumwarte, Landwirte und andere Interessenten abzuhalten.

Die Anstellung erfolgt zunächst in unständiger Weise auf $^1/_4$ jährige Kündigung.

Befähigte Bewerber werden ersucht, ihre Meldungen unter Anschluß von Lebenslauf, Bildungsgang und Zeugnissen sowie unter Angabe ihrer Gehaltsansprüche binnen 4 Wochen einzureichen bei der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft in Stuttgart.

Die Kgl. Zentralstelle für die Landwirtschaft hat uns eine Anzahl Flugblätter über den **Amerikanischen und Europäischen Stachelbeer-Mehltau** (naturgetreue farbige Abbildungen mit kurzer Beschreibung) in dankenswerter Weise überlassen. Wir haben dieselben sofort an unsere Vertrauensmänner und -Stellvertreter mit dem

Ersuchen weitergegeben, uns für den Fall des Auftretens dieser Krankheiten alsbald Meldung zu machen. Dieselbe Bitte richten wir hiermit an alle unsere Mitglieder.

Bei der Gefährlichkeit des Amerikanischen Stachelbeer-Mehltaues und der schwierigen Bekämpfung, wenn er sich erst eingenistet hat, ist es von besonderer Wichtigkeit, die ersten Spuren zu bekämpfen.

Obstverwertungskurse in Reutlingen.

Der von der K. Zentralstelle für die Landwirtschaft am Pomologischen Institut in Reutlingen veranstaltete erste Obstverwertungskurs nahm am 26. Juli seinen Anfang. Die Beteiligung ist so stark (es meldeten sich 115 Frauen und Töchter), daß der Kurs in sechs Abteilungen zerlegt werden mußte. Leiter der Uebungen ist Oekonomierat Lucas.

Der heutigen Nummer des „Obstbau" liegt ein Flugblatt über: „Erprobte Mittel gegen tierische Schädlinge" bei, das uns in dankenswerter Weise von der Kaiserl. biolog. Anstalt für Land- und Forstwirtschaft in Dahlem zur Verfügung gestellt wurde. Bei den überaus zahlreichen Anpreisungen von Pflanzenschutzmitteln seitens Industrieller und nach den vielen Schädigungen, die an unseren Obstbäumen durch Anwendung ungeeigneter oder zu starker Bekämpfungsmittel eingetreten sind, ist die Zusammenstellung wirklich erprobter Mittel gegen die einzelnen Schädlinge dankbar zu begrüßen.

III. Literatur.

Landhaus und Villa. Illustrierte Zeitschrift für Einzelwohnhauskultur mit den Beilagen „Das eigene Heim" und „Die Gartenstadt". Jährlich 24 Hefte à 50 Pfg. Westdeutsche Verlagsgesellschaft m. b. H., Wiesbaden 35.

Von praktischem Werte für jedermann, der ein eigenes Haus mit Garten besitzt, bauen oder kaufen will, ist diese Zeitschrift, die in Wort und Bild über alles berichtet, was für den Bewohner eines „Eigenheimes" von Interesse ist. Jeder Abonnent erhält umsonst den „Ratgeber für Bau, Kauf und Einrichtung eines Eigenhauses mit Garten".

Das eigene Heim und sein Garten. Praktischer Ratgeber für Kauf, Bau und Einrichtung eines Eigenhauses mit Garten unter besonderer Berücksichtigung der Verhältnisse des Mittelstandes. Zirka 300 Seiten mit über 320 Abbildungen, ganzseitigen Tafeln usw. 5 Lieferungen à 1 Mk. Westdeutsche Verlagsgesellschaft m. b. H. Wiesbaden 35.

Das Werk enthält u. a. mehr als 60 verschiedene Entwürfe für Einzelwohnhäuser mit Grundrissen und Fassaden, Plänen für Hausgärten jeder Größe usw. Wie man sich beim Bau oder Kauf eines Eigenheimes vor Schaden bewahrt, was bei allen auftauchenden Fragen zu beachten ist, das wird hier dem Laien leichtverständlich erklärt und durch Abbildungen und genaue Kostenberechnungen erläutert. Vom Garten haben wir in der ersten Lieferung, sowie in dem obengenannten Heft von „Landhaus und Villa" noch wenig bezw. gar nichts gefunden. Das wird ja noch kommen. Das Ineinander von Haus und Garten ist ja in seiner Notwendigkeit noch nie so energisch empfunden worden wie in der Jetztzeit. Das gilt für große Gärten und Häuser (Parks und Villas), wie für kleine und kleinste. Gleich beim Hausplan und Hausbau schöne und praktische Anlage von „Wandbaumgerüsten" (Obstspalier), Gartenwasserversorgung, Obstkonservierungswandschränken, um nur einige Beispiele zu nennen — wie viel Praktisches und Notwendiges das, aber auch ästhetisch Befriedigendes sein müßte, ist auf dem Gebiet von „Haus und Garten" noch zu raten und zu taten! Wir wollen sehen, wie die obengenannte Zeitschrift diesen modernen Aufgaben gerecht wird. Eine dankbare Aufgabe ist's unter allen Umständen. Einstweilen können wir uns an den hübschen Hausentwürfen der Lieferung erfreuen, die gerade auf der letzten Seite ein äußerst anmutiges Einzelwohnhaus aus dem württembergischen Schwarzwald (Entwurf von Regierungsbaumeister Schuster) bringt, das bei solider Ausführung alles in allem 5—6000 Mk. kostet.

Herr Hans Koch, K. Gartenbaulehrer in Hohenheim, Mitarbeiter für den Schulgarten auf der Cannstatter landw. Ausstellung, hat nun eine

hübsche Broschüre über die **Schulgartensache** abgefaßt. Zunächst werden einige Pläne für Schulgärten dargeboten (u. a. auch der Cannstatter Schulgarten), dann (S. 7) Pflanzen für Vogelschutzgehölze genannt. S. 9 will für Verschönerung der oft so kahlen Schulhöfe sorgen. Für den Schulgarten selbst gibt Herr Koch als botanischer Fachmann nun vorzügliche Anleitung für die Anpflanzung der Giftpflanzen, Arznei- und technischen Pflanzen und der biologischen Abteilung. Hierfür wird ihm jeder Schulgärtner zu lebhaftem Danke verpflichtet sein. S. 17—23 handelt von den drei Trachten des Gemüsebaus. Dem Obstbau (S. 24—28) dienen mehrere gute Illustrationen. Auch für Wiesen- und Waldblumen, sowie für Alpenpflanzen findet sich Anleitung (S. 29—31). Die hübsche, auch mit Illustrationen geschmückte Schrift schließt mit den Worten: „Die deutsche Lehrerschaft ist in den letzten Jahren ein gewaltiges Stück in dieser Hinsicht vorwärts gekommen! Aber noch viel muß geschehen, weshalb die Lehrer nicht eher rasten mögen, als bis sie ihre Aufgabe vollständig erfüllt haben!"

Titel: **Der Schulgarten,** eine praktische Anleitung für Lehrer und Erzieher, von Gartenbaulehrer Koch, mit zahlreichen Abbildungen, 32 S., 25 Pfg. Stuttgart, Franckh'sche Verlagshandlung.

R. L.

IV. Monats=Kalender.

September.

Auch in diesem Sommer und Herbst konnte und kann man seine helle Freude haben an den Gärten in Stadt und Land; und wenn auch nicht alle Wünsche in Erfüllung gingen und mancher betrübt an seine leeren Apfelbäume hinaufschaut, eine Quelle reiner Freude kann ein Obstgarten dennoch jederzeit sein, und es bleibt dabei, daß der Gartenbau nach einem alten persischen Ausspruch eine „königliche Beschäftigung" ist. Das stimmt heutzutage sogar für den Türkensultan Muhammed V., dessen Lieblingsbeschäftigung Gartenbau und Obstbau ist, die er in seinem Sommerkiosk mit regem Eifer höchst eigenhändig ausübt. Es ist bei hoch und nieder stets ein Zug echter Menschlichkeit: die Liebe zum Gartenbau! —

Mit diesem Monat kommt der Lohn der guten Gartenpflege: die Obsternte. Man lese darüber nach „Württ. Obstbuch" S. 118 ff., wo auch das Nötige über Aufbewahrung usw. steht. Wir heben daraus nur hervor, was die Aufbewahrung der Zwetschen betrifft. Hiebei ist nämlich Hauptsache, daß die Früchte bei voller Reife, doch ehe sie am Stiele einschrumpfen, sehr sorgfältig durch Abschneiden mit den Stielen geerntet werden. Diese Früchte werden nun in weißes Papier eingewickelt und in Gläsern oder glasierten Töpfen mit ganz trockenen Birnen= oder Buchenblättern so geschichtet, daß sie sich nicht berühren können, die Gläser oder Töpfe werden mit Schweinsblasen gut verschlossen, und in einem trockenen Keller aufbewahrt. Eine der einfachsten und billigsten Methoden, Zwetschen in ihrer besten Qualität längere Zeit aufzubewahren, ist die, daß man sie vor ihrer vollständigen Reife mit kleineren Zweigen abnimmt, und sie in einem soviel als möglich geschlossenen Raume aufhängt; der Raum muß eine gesunde Luft haben, mehr dunkel als hell sein und darf nie von der Sonne beschienen werden. Entweder kann man mit Früchten beladene Zweige aufhängen, oder legt man die Früchte, welche aber noch fest an den Stielen sitzen müssen, auf den Boden oder eine andere trockene Unterlage, und bedeckt sie mit Substanzen, die schlechte Wärmeleiter sind und sich nicht erhitzen, z. B. Moos, Baumwolle (Watte).

Was Traubenaufbewahrung betrifft, so werden in Petersburg die Malagatrauben und andere späte großtraubige Sorten mit fester Schale in der Art aufbewahrt, daß man die Trauben in gewöhnlichen Fässern zwischen Kleie so einschichtet, daß keine Traube die andere berührt und auch der Raum zwischen den einzelnen Beeren ausgefüllt wird. Diese Fässer werden in frostfreien Räumen aufbewahrt, in welchen die Temperatur

stets auf ca. 2° R. erhalten wird. Wie die Früchte aus Eiskästen und Kellern, so sind auch die Trauben aus einem geöffneten Fasse rasch zu verbrauchen.

Zur Verpackung und Versendung feinen Obstes nehmen die praktischen Engländer in erster Reihe runde Körbe ohne Deckel. Diese haben die Form unseres Neuscheffels, aber einen emporgewölbten Boden, damit sie aufeinandergestellt werden können, ohne daß der Inhalt zusammengedrückt wird. Holzwolle oder meist nur Farnkraut, durch zwei kreuzweise quer übergesteckte Weidenruten festgehalten, dient als Bedeckung. Ferner kommen flache viereckige Körbe mit Deckel auf den Markt, die sich auch zum Versand feinerer Qualitäten eignen. Ferner werden in England viereckige Körbe mit Deckel für Auswahlsendungen von 1 Dutzend feinster Birnen, Äpfel und Pflaumen angefertigt. Beim Packen selbst wird dort namentlich auf feste Packung, ohne zu drücken, Gewicht gelegt. Je feiner die Frucht ist, in desto kleineren Mengen wird sie versandt. Nicht unterschätzt wird auch in England eine hübsche Ausstattung der Aufmachung, wobei man Seidenpapier oder Spitzenpapier mit Vorteil verwenden kann. Bei der Signatur ist die obere Seite genau zu bezeichnen.

Sonstige Arbeiten: Schluß mit dem Okulieren aufs schlafende Auge; die stark mit Früchten beladenen Bäume werden gestützt, die unnötigen Sommertriebe beseitigt, die Bändchen an den veredelten Bäumchen gelüftet. Hat man, sagt Gaucher in der neuesten Auflage seiner „Veredlungen", Bäume zum Zweck des Umpfropfens oder der Verjüngung abzuwerfen, so ist die Zeit dazu jetzt am günstigsten. Wenn solche Bäume Früchte tragen, wartet man natürlich, bis diese reif und geerntet sind. Es ist von großem Vorteil, diese Arbeit, besonders an erschöpften Bäumen, schon im Herbst vorzunehmen; denn die noch im Baum zirkulierenden Säfte wirken günstig auf die Ausbildung der verschont gebliebenen Teile und diese treiben dann im nächsten Frühjahr bälder und kräftiger aus.

Bestelle deine Obstbäume für die Herbstpflanzung und triff' die nötigen Vorbereitungen zu dieser Pflanzung.

Beginne die Fässer zu richten. Wie sind übelriechende Fässer zu reinigen? 1. Zuerst mit kaltem, dann mit kochendem Wasser spülen, darauf auslüften. 2. Kalkmilch wird hineingegossen und einige Stunden daringelassen; hierauf wird gut nachgespült. 3. Auswaschen mit einem Aufguß von Pfirsichblättern. 4. Anzünden von alkoholgetränktem Zucker im Fasse. 5. Auswaschen mit 10prozentiger Schwefelsäure, hierauf Spülen mit Kalkmilch und schließlich mit klarem Wasser. Mittel 2 ist wirksamer als Mittel 1; Mittel 3 als 2 usf.

Im Gemüse- und Blumengarten: Säe Winterkopfsalat, Spinat; binde Endivien. Man beginne mit dem Setzen der Blumenzwiebeln und okuliere noch Rosen.

V. Schädlings-Kalender.

September.

Obststützen können auch Obstschädlinge sein; darum stütze im Obstgarten gut behangene Äste der Obstbäume, aber so, daß durch unterlegte Polster Quetschungen zu vermeiden sind, die sonst leicht zu Krebs Veranlassung geben. Gegen das lästige Blattminierräupchen schützt man die Blätter durch Bespritzen mit Quassiabrühe. Wurmstichiges, abgefallenes Obst ist zu sammeln und der innewohnende Schädling zu vernichten; nur das gute Fleisch kann zu Marmelade verarbeitet werden. Raupenfallen sind zur Vernichtung der in ihnen sich vorfindenden Räupchen des Apfelwicklers und anderer Schädlinge abzunehmen und alsbald aufs neue an den Stämmen zu befestigen. Die schmutziggelben Larven der Birnblattwespe, sowie die kleinen Räupchen des Goldafters, die jetzt die Blätter zerfressen, müssen, soweit möglich, gesammelt und vernichtet werden. Die glänzend schwarzen, kleinen Larven der Kirschblattwespe, welche die Oberhaut der Kirsch- und Birnbaumblätter abnagen, sind durch Bestäuben der tau-

feuchten Blätter mit Kalkstaub oder Schwefel zu bekämpfen. Gegen die durch Wespen, Hornisse, Ameisen verursachten Schädigungen ist in früher

Abb. 1.

Abb. 2.

angegebener Weise vorzugehen. Gegen den Goldafter: ist es ratsam, weil bekanntlich selbst strenge Winterkälte die Räupchen nicht tötet, jetzt schon beim Abernten der Bäume die Raupennester abzunehmen und nicht der Kälte und den Meisen die Vernichtung der Raupen allein zu überlassen. Wenn die Bäume im winterlichen Zustande kahl dastehen, kann man sich zum Abschneiden der Nester der Raupenschere bedienen. Der vernüftige Obstzüchter schneidet dann beim Ausputzen und Reinigen seiner Obstbäume alle Nester herunter und verbrennt sie. Achte in den Aufbewahrungsräumen der Früchte auf das Vorkommen der Gespinnste der Obstmade und zerdrücke die Raupen oder Puppen derselben. Vielleicht entdeckt man bei Gelegenheit der Ernte da und dort mißfarbige grüne oder schwärzliche Flecken an den Bäumen. Das sind immer Krankheiten, die die Rinde angreifen und den Holzkörper nach und nach in eine schwarze, weiche pulverige Masse verwandeln. Es können Frostplatten, Brandflecken usw. sein. Solche Brandflecke an kranken Bäumen sind bis aufs gesunde Holz sorgfältig auszuschneiden, die Wunden aber mit einer Mischung von Kuhfladen und Lehm oder mit Baumwachs zu bedecken (Abb. 1). Auch Schröpfschnitte empfehlen sich, wie sie auch bei Gummifluß angebracht werden (Abb. 2). Doch ist hierfür das Frühjahr geeigneter als der Herbst.

VI. Brief- und Fragekasten.

Frage. Bei dem Brand eines Nachbarhauses wurden 5 Stück gut tragbare Apfelhochstämme, ca. 15—20 jährig (2 Goldparmänen, 1 Fleinerapfel und 2 Mostäpfel) sowie 5 Zwetschenbäume von 10—12 cm Stammdurchmesser durch das Feuer so beschädigt, daß dieselben nur am Stamm noch etwas Leben zeigen. — Der Schaden wurde vom Gemeinderat zu 210 Mk., vom ansäßigen Baumwart zu 270 Mk. angeschlagen. Der abgebrannte Nachbar wurde, da er versichert war, entschädigt.

Nun weigert sich die Versicherungsgesellschaft, den Schaden für die Bäume zu tragen. Wer ist der Entschädigungspflichtige? Sch.—T.

Antwort. Die Versicherungsgesellschaft braucht den Schaden nur zu tragen, wenn der Baumeigentümer bei ihr versichert war. Der abgebrannte Nachbar ist nur dann entschädigungspflichtig, wenn ihn an dem Ausbruch des Brandes ein Verschulden trifft (z. B. bei fahrlässiger Brandstiftung). Ist letzteres nicht der Fall, so muß der Baumeigentümer den durch Zufall entstandenen Schaden selber tragen. Gegen solche Gefahren schützt ihn nur die eigene Feuerversicherung.

VII. Kleine Mitteilungen.

Durch Verfügung der Ministerien des Innern und der Finanzen haben die seither in Württemberg bestehenden Bestimmungen über den **Schutz von Vögeln** eine wesentliche Ausdehnung erfahren, die in den Kreisen der Naturfreunde begrüßt werden wird. Zunächst ist verboten worden, im Donaukreis Eier von Lachmöwen und Kibitzen einzusammeln. Sodann ist das seither bestehende Verbot, wonach von 1. März bis 1. Oktober Fangen und Erlegen, An- und Verkauf, Ein-, Aus- und Durchfuhr der in Europa einheimischen Vogelarten untersagt ist, außer für Meisen, Kleiber und Baumläufer auf das ganze Jahr ausgedehnt worden auf sämtliche Singvogelarten und sonstige nützliche Vögel, im ganzen 30 Arten, u. a. Bachstelzen, Ammern, Blau- und Rotkehlchen, Rotschwänzchen, die verschiedenen Arten von Drosseln, Eulen mit Ausnahme des Uhu, Grasmücken, Kibitz, Kuckuck, Lachmöwe, Lerchen, Mauersegler, Nachtigall, Nachtschwalbe, Rohrsänger, Schwalben, Spechte, Sprosser, Wiedehopf, Zaunkönig usw. In besonderen Fällen, namentlich wenn die Vögel in einer Gegend durch zahlreiches Auftreten Schaden anrichten, kann vom Oberamt den beteiligten Eigentümern, Pächtern oder sonstigen Nutzungsberechtigten nach vorausgegangener Anhörung des Forstamts eine Abschußerlaubnis erteilt werden. Wo eine Überhandnahme der schädlichen Vögel (des Würgers, der Elster, des Eichelhähers und der Rabenkrähe, des Fischreihers und der Tagraubvögel) sich zeigt, hat das Oberamt zunächst die Jagdberechtigten zur Verminderung derselben unter Festsetzung einer angemessenen Frist aufzufordern; wenn diese Aufforderung ohne Erfolg bleibt, kann das Oberamt die Ermächtigung zur Erlegung der Vögel auch anderen Personen erteilen. Für Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen des Vogelschutzgesetzes werden Geldstrafen bis zu 60 Mk. oder Haftstrafen angesetzt. Der gleichen Strafbestimmung unterliegt ferner, wer Hunde oder Katzen im Wald oder freien Feld umherschweifen läßt.

Ein Spatzenjubiläum. In der „Allgemeinen Tierschutz-Zeitschrift“ (herausgegeben vom Tierschutz-Verein für das Großherzogtum Hessen) schreibt A. J. Resler: Der Spatz, der Gassenjunge unter den Vögeln, ist vor 50 Jahren in Amerika eingewandert, nicht aus freien Stücken, sondern auf besondere Einladung; er war auf Vertrag eingeführt worden, um die Insektenplage beseitigen zu helfen. Der englische Sperling war schon einmal, im Jahr 1852, nach den Vereinigten Staaten gebracht worden; es waren acht Pärchen, die aber nicht gediehen. Die zweite Sendung kam Ende des Jahres an, und 50 der Eingeführten ließ man im Newyorker Hafen und an den Narrows fliegen, der Rest wurde im Turme der Kapelle des Greenwood Cemetery untergebracht und im Frühjahr 1853 freigelassen. Im Jahre 1857 aber wurden englische Sperlinge von Europa nach verschiedenen Staaten gesandt. Seitdem haben sich die Spatzen über das ganze Land verbreitet, was auch nicht zu verwundern ist, da sie überall einen reichgedeckten Tisch fanden und mit allerlei Nahrung vorlieb nahmen. Es ist seit einigen Jahren viel darüber gestritten worden, ob die Einführung der Spatzen von Vorteil oder Nachteil für die Vereinigten Staaten gewesen ist. Die Mehrzahl der Urteile ist für den Spatz nicht günstig. Man hat gefunden, daß er den Zaunkönig und andere Vögel aus Gärten treibt, und daß er im Frühjahr manche Blütenknospe der Obstbäume abpickt. Man hat ferner gefunden, daß der Nutzen, den er durch Vertilgung einiger Insekten bringt, mit dem Schaden, den er anrichtet, nicht zu vergleichen ist, und hat deshalb einen Vernichtungskrieg begonnen.

Die Katze als Vogelfeind. Ein äußerst gefährlicher Vogelfeind ist bei uns die Katze. Sie gehört in Haus und Hof; verläßt sie diese und streift im Feld herum, so ist sie Raubtier. Das bayer. Gesetz- und Ver.-Blatt Nr. 70 1908 gestattet dem Jagdbesitzer vom 1. März bis 31. August den Katzenabschuß 200 m von bewohnten Gebäuden. Nach einem Gutachten des preußischen Landwirtschaftsministers v. Podbielski vom 1. März 1905 (vergl. Martin Hiesemann, S. 88) haben alle anderen Personen aus § 228 des Bürgerl. Gesetzbuches (Abwendung von Gefahr) das Recht, auf ihrem Grund und Boden herumstreifende, fremde Katzen zu töten, wenn sie Vögeln schädlich werden könnten. Amseln werden hier oft schädlich, doch ist das Töten derselben durch Entscheidung des Obersten Landesgerichtes in München vom 31. Mai 1901 verboten. Katzen sind teurer zu halten als Mäusefallen. Vorzüglich wirkt gewöhnlich der in Apotheken erhältliche Mäusetyphus-Bazillus. Zu empfehlen als Marder-, Iltis-, Wiesel-, Ratten- oder Katzenfalle (doppeltürig) die Falle Nr. 212 von R. Weber in Haynau (Schlesien), Preis 20 Mk., mit abhängbarem Ersäufkäfig, so daß das Fangen des Raubtiers im Sack oder das Versenken der ganzen Falle ins Wasser wegfällt. Das Amtsblatt des K. bayr. Staatsministeriums des Innern vom 29. März

1902, S. 153, sagt bei Verminderung der Vogelfeinde: „zu diesen gehören vor allem die im Freien herumschweifenden Katzen". Seit z. B. in Deidesheim die Katzen abgenommen haben, stellten sich plötzlich 1908 wieder mehr Nachtigallen ein, die bekanntlich am Boden brüten und ihnen zu allererst zum Opfer fallen. Zahllose Städte vertilgen behördlich die Katzen so: Elberfeld, Barmen, Frankfurt a. M., Nürnberg, Breslau. In Kassel wurden in 15 Jahren 1200, in Hamburg in 9 Jahren 15000 Katzen in 300 Fallen gefangen, die durch die Wasenmeister bedient und entleert werden.

Württemb. Obstbauverein.

Unsere Zentralvermittlungsstelle hat sich anfänglich zur Aufgabe gemacht, die Vermittlung des Obstabsatzes durch Verbindung der Konsumenten mit den Produzenten in richtige Bahnen zu leiten. Nachdem nun diese Einrichtung gut funktioniert, erweiterte sie ihre Tätigkeit durch Schaffung eines Lagers der zweckmäßigsten Geräte und Materialien für den Obstbaubetrieb in ihren Räumen, Eßlingerstraße 15 I in Stuttgart.

Die Verhandlungen mit den betreffenden Fabrikanten haben zu dem erfreulichen Resultat geführt, daß die Zentralvermittlungsstelle nunmehr in der Lage ist, den Vereinsmitgliedern in einer permanenten Ausstellung alles das vorzuführen, was an Geräten und Materialien für Bodenbearbeitung, Baumpflege, Baum- und Obstschutz, Obstverwertung, speziell auch Versand und Aufbewahrung, sowie für Vogelschutz Bedeutung hat. Von den sämtlichen Artikeln übernehmen wir auch den kommissionsweisen Verkauf, welcher unseren Mitgliedern bedeutende Vorteile gewährt. Dabei halten wir an unserem Prinzip, nur das Beste und Erprobteste zu empfehlen, fest, wie wir auch bestrebt sein werden, Neuheiten in unserem Gebiet auf ihre Brauchbarkeit zu prüfen und nach Erprobung der Ausstellung einzuverleiben.

Wir laden zur Besichtigung und Benützung der neuen Einrichtung hiermit ein.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.
Vorstand: Fischer.

Verzeichnis
der in den Räumen der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Eßlingerstr. 15 I in Stuttgart, ausgestellten Gegenstände:

Geräte und Materialien für:

a) Bodenbearbeitung: Planet jr. Pferde- und Handhacken, Handsämaschinen, Modelle für Bodenbewässerung und Trainageröhren.

b) Baumsatz und Baumpflege: Baumpfähle, Pfahlhebezangen, Baumbänder, Kokosstricke, Bast, Spalierlatten, Tonkinstäbe, Gartenmesser, Veredlungsmesser, Spaltpfropfeisen, Baum-, Rosen-, Raupen- und Heckenscheren, Baumsägen, Baumkratzer, Baumbürsten und Namenschilder.

c) Obst- u. Baumschutz: Schwefelzerstäuber, Insektenfanggürtel, Raupenleim, Leimgürtel, Spritzen, fahrbare, tragbare u. Handspritzen, Baumwachs, Baumsalbe, Brumataleim, Bekämpfungsmittel gegen tierische und pflanzliche Schädlinge.

d) Obsternte, Sortierung u. Verpackung: Leitern, Obstpflücker, Pflückkörbe, Federhaken, Tragkörbe, Obstsammeltücher, Sortierkörbe; Kisten, Weidenkörbe, Spankörbe, Kartons für Kern-, Stein- und Beerenobst-Post- u. Bahnversand; Holzwolle, Papierwolle, Korkwolle, Seidenpapier, Kistenbügel; ferner eine Sammlung Obstversand- und Erntegeräte, Fässer, Kübel, Patentkisten 2c., die in Tirol und anderen Spezialobstbaugebieten in Gebrauch sind.

e) Obstverwertung: Obstpressen, Obstmühlen, Konservengläser.

f) Obstaufbewahrung: Obstschränke, Obsthurden, Papierteller.

g) Vogelschutz: Nisthöhlen u. Futterhäuschen nach dem Muster des „Bundes für Vogelschutz".

Wilh. & Chr. Berger
Stuttgart Werkzeugfabrikanten Torstr. 13
empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.
Prämiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4
Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Brumata-Leim Marke „Widder“
Saison von Anfang Oktober ab.

Die Zweckmässigkeit und der Erfolg bei gleichmässiger und richtiger Anwendung sind hinreichend bekannt und von Sachverständigen bestätigt. Mein seit 1888 erprobtes Fabrikat ist in ½ u. 1 kg-Dosen, ferner offen in jedem Quantum käuflich. **Oelpapierstreifen** hierzu (ca. 10 cm breit und 20 u. 40 m lang) billigst. Postpakete Leim und Papier für 80 bis 100 Bäume zu Mk. 4.20 franko gegen Nachnahme. [39

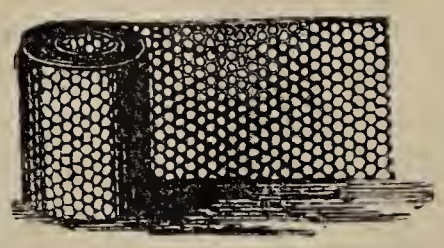
F. A. Wider, chemische Fabrik, Stuttgart.

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13
Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.
W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardspl.

J. Koppenhöfer,
Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand
Neuenstein (Württ.)
empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:
Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.
Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen,** hoch- und niederstämmig, und **Beerenobst,** prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [3
Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

Alb. Gminder,
Baumschulen und Landschaftsgärtnerei
REUTLINGEN [48
empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel-** und **Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Ulmen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien** u. **Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden** u. **Alpinen** 2c. Mache besonders auf große Posten prachtvolle starke **Halbhochstämme, Pyramiden** u. spez. **Formobst** aufmerksam und lade Interessenten zur persönlichen Besichtigung ergebenst ein.
Illustr. Katalog gratis und franko.

1000 Mk.
bar Preise (500, 300, 200 M.)
für neue praktische und gewinnbringende
Erfindungen
Preisbedingungen gratis und franko
J. Bett & Co Berlin S.W. 48

Verz. Drahtgeflecht

1 Rolle 50 □m von *M.* 5.50 an empfiehlt und versendet Preisliste [6
L. B. Guberan, Göppingen.

Leimgürtelpapier
(empfohlen von d. Kais. Biol. Anstalt in Dahlem) liefert in Rollen v. ca. 66 m Länge, 17½ cm Breite
52] **August Brüning, Fichtenau 5,** b. Berlin.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" M. 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, M. 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", M. 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", M. 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", M. 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Obst- u. Gemüse-
Produzent u. Händler.
Fabrikanten v. Fleisch- u. Wurstwaren. Käse u. Butter inserieren vorteilh. in der „Allgem. Obst- u. Gemüse-Zeitung" verb. m. Delikatessen-Anz. in Heidelberg. Probe-Nr. grat. Erscheint Samstags. Zeilenpreis 25 Pf. für Stellen 15 Pf. Postbezug 50 Pf. vierteljährlich. [1c

---

Koche auf Vorrat

mit Original-Weck
Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Vereinfachung, Verbesserung,
Verbilligung jeder Küche.
In diesem Jahre hervorragende
Neuheiten.
Preise um 10—25% ermässigt.
Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift unentgeltlich ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von

J. Weck, G. m. b. H., Oflingen 103
1b] Amt Säckingen, Baden.

Obstbäume-
Specialitäten.

Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

Emanuel Otto, Nürtingen a. N.

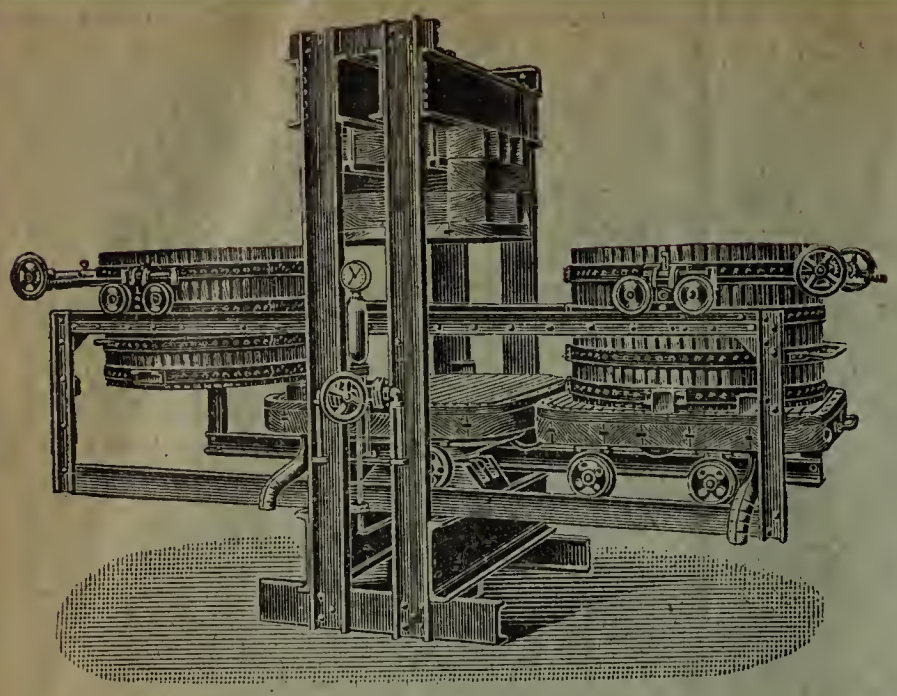
Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

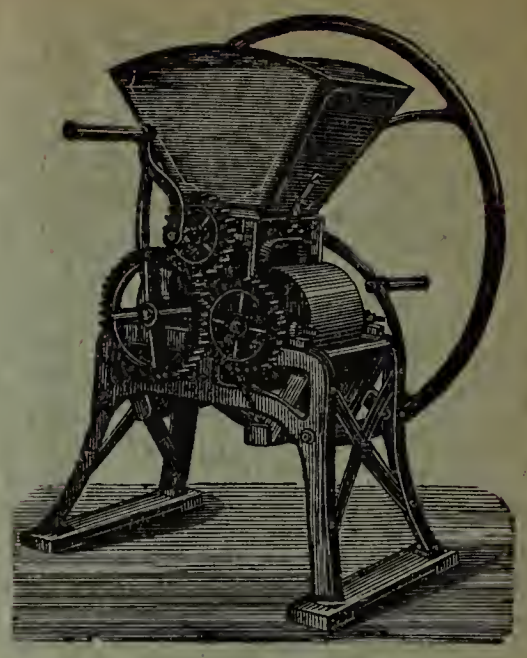
Leistungsfähigste und billigste Bezugsquelle für Prima

Baumgürtelpapiere

auf Rollen von beliebiger Länge u. Breite für Wiederverkäufer. Wo nicht vertreten, liefern direkt. Auf Wunsch werden die Rollen für Reklamezwecke an den Rändern mit Firmenaufdruck versehen.

Woerner & Co., Rastatt (Baden)
Rollenpapierfabrik. [31b





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

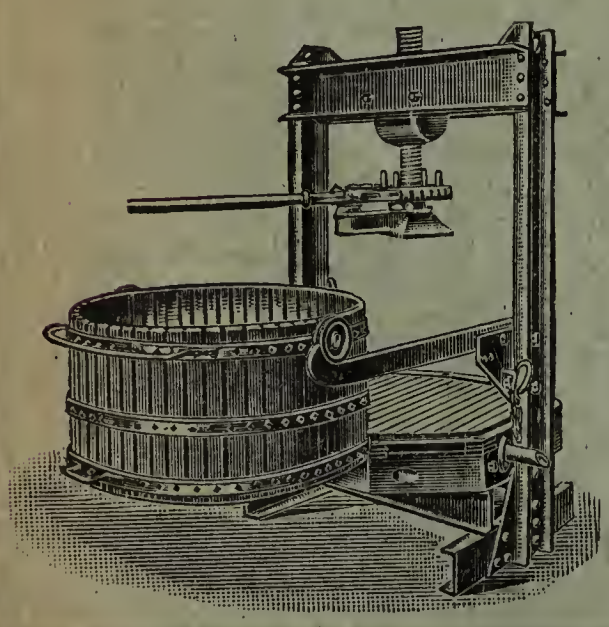
Obst-, Wein- und Beerenpressen

D.R.-Patent No. 113834.

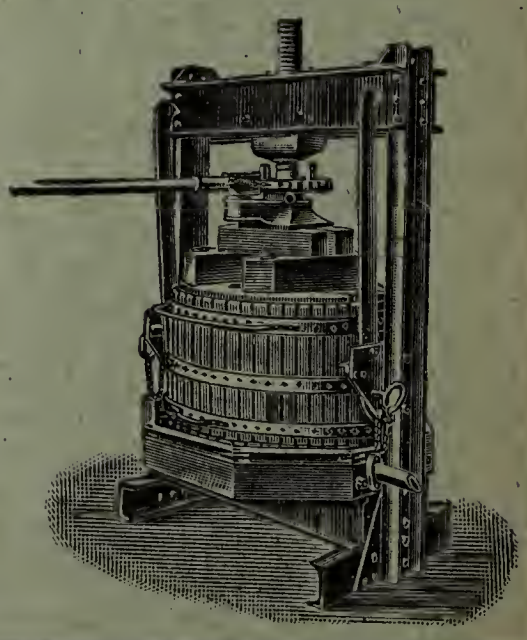
Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 3.



Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei.

XXIX. Jahrgang. № 10 u. 11. Okt. u. Nov. 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: I. Praktischer Obstbau: Wert der Düngung unserer Obstbäume. Behandlung und Zukunft unserer Baumgüter. Pflanzet Frühobst! Wo in Europa wird Apfelwein getrunken? — II. Vereins-Angelegenheiten: III. Württembergischer Obstbautag. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: Oktober. — V. Schädlings-Kalender: Oktober. — VI. Brief- u. Fragekasten. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch **W. Kohlhammer**, Stuttgart.)
1909.

Billigste und beste Baumpflege!

Schachts Obstbaumkarbolineum, ältestes seit 1905 im Handel, von Praktikern u. Behörden ausgezeichnet und empfohlen, unübertroffen in **Wirkung, Wasserlöslichkeit u. Billigkeit,** sichert b. vorgeschrieb. Gebrauch **gesunde Bäume** und **reiche Ernteerträgnisse. — Preise inkl. Fastagen usw.** brutto für netto: 100 50 20 5 kg
franko jeder deutschen Station. Illustr. Anwendungsvorschriften **gratis.** M. 28.— 19.— 8—. 3.—
In allen einschlägig. Geschäften erhältl. od. direkt v. **F. Schacht,** chem. Fabrik, **Braunschweig,** gegr. 1854. [57

Obstbäume

aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [23

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** **Telefon 412.**

Pomologisches Institut
REUTLINGEN

Aelteste Obstbaufachschule in Deutschland. Höhere Gärtnerlehranstalt. Gegr. 1860. Beerenobst- und Obstbaumschulen. Beginn des Jahreskurses Anfang Oktober. Beginn des Frühjahrs- u. Sommerkurses Anfang März. Die Direktion: Oek.-Rat **Fr. Lucas** 138. Statuten u. Preisverzeichnisse kostenlos. [28

L. Braun, Obstbaumschulen
Eggingen b. Alm

empfiehlt:

Apfel- und Birnhochstämme
Apfel- und Birnhalbstämme
Zwetschen- und Reineclaudenhochstämme
Apfel- und Birnpyramiden und Spaliere. [55

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Pflanzen.

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen
Feuerbach, Ludwigsburgerstraße

empfiehlt

Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51

Kayser, Baumschulen
Hegnach b. Waiblingen

empfiehlt [22

Obstbäume verschiedener Art und Formen.

Kräftig, korrekt, sortenecht, billigst.

Ernst Mayer, Obstbaumschulen
Cannstatt, Gartenstr. 40 I

empfiehlt als Spezialität:

Apfel- und Birnhochstämme
Apfel- und Birnhalbhochstämme
Apfel- und Birnpyramide
Apfel- und Birnpalmette.

Senkrechte und wagrechte Kordons, doppelte und einfache, sowie Pfirsiche, Aprikosen, Reineclauden, Zwetschen, Mirabellen, Pflaumen und Kirschen, hoch und nieder.

Beerenobst, Himbeeren, Prestlinge

in verschiedenen besseren Sorten.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [58

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 10 u. 11. Stuttgart, Oktbr. u. Novbr. 1909.

I. Praktischer Obstbau.

Wert der Düngung unserer Obstbäume.

Vortrag auf dem III. Obstbautag von Hofgärtner Hering-Stuttgart.

Obgleich im Bezirk Tübingen ein großer und fachmännisch sehr gut geleiteter Obstbauverein besteht, von dessen zeitgemäßer Leistungsfähigkeit ich mich vor einigen Jahren anläßlich einer Bezirks-Obstausstellung und heute wieder, ich verweise auf die prächtige Ausstellung nebenan, aufs neue überzeugen konnte, hat der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins es doch für angezeigt gefunden, die wichtige Frage der Obstbaumdüngung bei der heutigen Gelegenheit behandeln zu lassen und ich will mich bemühen, dieses schon so viel erörterte und doch im praktischen Obstbau so wichtige Thema in kurzen Zügen zu behandeln.

Mit der Düngnng verfolgen wir den Zweck, die dem Boden fehlenden Nährstoffe in möglichst schnell wirksamer, d. h. in pflanzenlöslicher Form zuzuführen, das Wachstum des Baumes zu stärken und dessen Fruchtbarkeit zu fördern; in zweiter Linie bezweckt man mit einzelnen Dungstoffen, insbesondere dem Kalk, gleichzeitig ein Aufschließen des im Boden schwer löslichen Nährstoffvorrats. Unterstützt wird diese Arbeit wesentlich durch gute Bodenlockerung.

Über die Frage der Notwendigkeit der Düngung besonders unserer tragbaren Obstbäume sind sich wohl alle Obstzüchter einig; ist es doch jedem aus Erfahrung bekannt, daß kräftig ernährte Obstbäume sicherere und vollkommenere Ernten geben als mangelhaft ernährte. Ebenso sind die ersteren imstande, den schädlichen Pilzen und Insekten und der Winterkälte weit besser zu widerstehen als sogen. Hungerleider; davon kann man sich leicht überall, wo Obstbau getrieben wird, überzeugen.

Schon des öfteren wurden durch gründliche Düngung unfruchtbare Bäume zum Fruchttragen gebracht und Freund Koppenhöfer erzählt aus seiner langen Praxis einen sehr beweiskräftigen Fall, wonach er infolge kräftiger Düngung einige Birnbäume, welche sonst nur alle zwei Jahre trugen, zu jährlicher genügender Fruchtbarkeit brachte. Eine bekannte Tatsache ist auch die Fruchtbarkeit der Straßenbäume, soweit Sorten, Boden und Lage einigermaßen günstig und passend sind. Hier ist es in der Hauptsache die reichliche Zufuhr von Nahrung und Feuchtigkeit durch den Straßengraben, sowie nicht zum wenigsten der freiere Stand der einzelnen Bäume, welche auf der Suche nach Nahrung im Boden nicht auf allen Seiten vom Nachbar bedrängt sind, wie es vielfach in Hausgärten und Baumgütern der Fall ist.

Bei dieser Gelegenheit sei erwähnt, daß man über das Längenwachstum der Baumwurzeln vielfach nicht im klaren ist, diesbezügliche praktische Versuche in Geisenheim haben ergeben, daß die

Wurzeln starker Pflaumen- und Apfelbäume sich häufig 15 m und mehr ausgebreitet hatten.

Auch im Zwergobstbau haben wir einen schlagenden Beweis für den Erfolg guter und ausreichender Düngung. Sind uns doch eigentliche Fehlernten fast unbekannt, wie mir mancher Besitzer gut gepflegter Zwergbäume gerne bestätigen kann. So habe ich z. B. in dem alten Orangeriegarten während 23 Jahren keine eigentliche Fehlernte zu verzeichnen gehabt, nur infolge eines Hagelwetters im Jahre 1898 hatten wir eine solche. Hier ist es allerdings nächst ausreichender Düngung auch ein zielbewußter Schnitt, welcher gleichmäßige Ernten ermöglicht. Es ist Tatsache, daß viele Fehlernten von ungenügender Düngung herkommen. Viele Bäume, insbesondere in Baumgütern, leiden unter Graswuchs direkt Hunger. Jeden Herbst muß man überzeugt sein, daß der Baum genügende Nahrung erhalten hat und dann imstande ist, seine Blütenknospen zu entwickeln und den Fruchtansatz bei günstiger Witterung zu unterstützen. Zerstört nun mal ein stärkerer Frost die Blüten, so verwendet der Baum seine Stoffe, die er sonst auf Ausbildung der Früchte verwendet hätte, zur Ausbildung neuer Blütenknospen. Es ist somit von der Natur gesorgt, daß nichts verloren geht und unnötig vergeudet wird.

Es frägt sich für uns somit nur, wann, wie und womit gedüngt werden soll. Zu der Frage, wann gedüngt werden soll, kann ruhig gesagt werden, daß wir mit Ausnahme des Spätsommers und strengen Frostwetters das ganze Jahr über düngen können. Im Spätsommer sind besonders stickstoffhaltige Dünger möglichst zu vermeiden, um ein rechtzeitiges Ausreifen des Holzes nicht zu verzögern. Bei starkem Frostwetter kann der Dünger nicht vom Boden aufgenommen oder untergebracht werden und verliert deshalb sehr an seiner Wirksamkeit.

Bei etwaigen Unterkulturen werden auch diese maßgebend sein und beim Düngen in Betracht gezogen werden müssen.

Die Frage, wie gedüngt werden soll, ist eigentlich einfach: in erster Linie bei entsprechender Abwechslung stets möglichst ausgiebig, damit der Baum auch in Wirklichkeit einen Nutzen davon hat. „Lieber weniger oft, aber dann ausreichend düngen," muß Grundsatz sein. Unter Abwechslung verstehen wir: nicht Jahr für Jahr mit dem gleichen Dünger kommen, und hiebei komme ich auf den vielfachen Übelstand bei der Düngung unserer Hausgärten, welche, weil die Latrinengrube so nahe liegt, immer wieder mit deren Inhalt versorgt werden. Dadurch wird aber die Nährstoffgabe eine zu einseitige, und kranke Bäume, als Krebs an Apfelbäumen und Harzfluß an Steinobstbäumen, sind die regelmäßige Folge dieses Verfahrens, wenn nicht der einsichtige Baumbesitzer die der Latrine am meisten fehlenden Stoffe, als Kali und Kalk, noch besonders als Beidünger, aber ja nicht gleichzeitig, gibt, und ist hier die Holzasche bekanntermaßen ein sehr guter Ersatz. Es ist in der Düngungsfrage bekannt, daß einseitige Dünger mit der Zeit eher schädlich als nützlich wirken und ist dieses bei der Anwendung der künstlichen Düngemittel dem Landwirt längst bekannt.

Über die praktische Anwendung insbesondere der verschiedenen künstlichen Düngemittel finden Sie in dem Ihnen vom Württ. Obstbauverein vorliegenden Merkblatt eingehende Aufklärung*). Es sei hier nur kurz betont, daß es vorteilhaft, ja notwendig ist, diese Dünger, soweit solche nicht in Wasser gelöst gegeben werden, vor dem Einstreuen möglichst mit Erde oder Torfmull zu mischen, um ein Zusammenballen und damit deren Wirkungslosigkeit zu vermeiden. Dieses ist besonders, wenn bei Rasen einfach in Löcher gedüngt wird, sehr zu beherzigen. Bei offenem Boden und flachen Gräben kann der Dünger sorgfältig eingehackt werden. Daß z. B. Thomasmehl und Kalisalz im Herbst, Chilisalpeter oder schwefelsaures Ammoniak im Frühjahr gegeben werden, ist ja jedem bekannt.

Womit sollen wir düngen? Nun zunächst vor allem mit allem, was in Haus, Hof und Stall an Dünger erzeugt wird. Sind doch in unseren natürlichen Düngern die vier Haupt- oder Kernnährstoffe, als Stickstoff, Phosphorsäure, Kali und Kalk, mit wenigen Ausnahmen (Latrine), meist in ausreichender Menge vorhanden; wir stehen auch deshalb auf dem Standpunkt, solange

*) Siehe auch „Württ. Obstbuch" S. 75—77. D. Red.

uns die verschiedenen natürlichen Dünger in ausreichender Menge zur Verfügung stehen, können wir ohne künstliche Dünger gut auskommen. Aber bei der Verwendung der künstlichen Dünger lehrt uns die Erfahrung, daß man ohne den Stallmist auf die Dauer nicht auskommen kann, weil bei deren fortgesetzter Anwendung mit der Zeit infolge Verarmung des Bodens an Humus eine Verschlechterung desselben eintritt, welche bei unseren bewährten natürlichen, humusbildenden Düngern niemals vorkommt.

Bei kalkarmem Boden ist unter allen Umständen rechtzeitig Kalk in irgend einer Form zu geben, denn ohne genügenden Kalk wirken die besten Dünger nicht vollkommen und werden nicht genügend ausgenützt. Der Kalk ist einer der besten Bodenregulatoren, er wirkt aufschließend und erwärmend, und ist nur dann von Nachteil, wenn der Boden arm an Nährstoffen ist und nicht genügend Dünger enthält.

Außer dem Kalk ist ein bewährtes Hifsmittel, dem gereichten Dünger die möglichst günstigen Erfolge zu sichern, eine pünktliche Bodenlockerung. Durch diese wird die für das gesamte Pflanzenwachstum so nötige Bodengare befördert, die nützlichen Bodenbakterien können sich ungehindert entwickeln und ihre fördernde Kraft betätigen. Fleißiger Bodenlockerung wird vielfach noch zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt.

Wenn uns nun aber die natürlichen Dünger zeitweise ganz fehlen, weil solche anderweit benötigt werden, so ist die Verwendung künstlicher Dünger jedenfalls am Platz und weit besser als gar nichts, denn wir sind mit denselben in der Lage, dem Boden die für das Pflanzenwachstum nötigen Bestandteile zu geben. Bei Verwendung der hochprozentigen künstlichen Dünger, der nötigen Bodenfeuchtigkeit und Bodenlockerung wird die günstige Wirkung nicht ausbleiben, wenn dieselbe auch häufig nicht gleich und auffällig zum Vorschein kommt.

Wie bekannt, sind uns bei Verwendung der künstlichen Dünger, welche wir in der Hauptsache im Obstbau verwenden, sämtliche vier Grund- oder Kernnährstoffe bequem in die Hand gegeben, der Stickstoff im Chilisalpeter und im schwefelsauren Ammoniak, die Phosphorsäure im Thomasmehl und Superphosphat, das Kali im Kainit und 40 % Kalisalz, der Kalk im Ätzkalk oder im phosphorsauren Kalk bezw. Kalksteinmehl, dem sogen. Düngekalk. Um nun mit den künstlichen Düngemitteln richtig zu arbeiten, ist es notwendig, zu wissen, welche Wirkungen die einzelnen Kernnährstoffe auf das Wachstum der Obstbäume haben. Es sei deshalb kurz gesagt, daß die stickstoffhaltigen Dünger in erster Linie das Holzwachstum und die Entwicklung der Blattmassen befördern. Durch die Phosphorsäure wird der Ansatz des Fruchtholzes befördert, die Fruchtbarkeit erhöht, sowie eine schöne Färbung der Früchte erreicht. Das Kali erhöht die Widerstandsfähigkeit des Holzes, es erzeugt hartes, festes Holz und wirkt günstig auf das Aroma der Früchte. Über die günstige Wirkung des Kalkes habe ich mich bereits geäußert, kräftige Gaben desselben sind für Steinobst und Äpfel sehr zu empfehlen, um die Gesundheit dieser Obstarten zu fördern.

Es würde zu weit führen, über die praktische Anwendung dieser Hilfsdünger hier Näheres auszuführen. Alles in dieser Hinsicht Wissenswerte finden Sie in dem Ihnen vorliegenden Merkblatt, wie auch im „Württembergischen Obstbuch" Es ist hier nur noch besonders zu betonen, daß bei der Anwendung der verschiedenen künstlichen Düngemittel es durchaus geboten ist, zu wissen, welche Dünger ohne Nachteil miteinander gemischt werden dürfen, und es gibt auch hier unser Merkblatt hinreichend Auskunft. Es sei hier nur so viel gesagt, daß ammoniakhaltige und kalkhaltige Dungstoffe nicht gleichzeitig zusammen angewendet werden dürfen, also Stallmist, Guano, Jauche, Chilisalpeter, schwefelsaures Ammonik, dürfen nicht gleichzeitig mit Thomasmehl, Kalk, Kalkstickstoff und Asche zusammen vermischt und eingebracht werden.

Wie schon angedeutet, ist ein gehöriges Maß von Bodenfeuchtigkeit nötig, um die gegebenen Dungstoffe soweit aufzulösen, daß sie von den Baumwurzeln aufgenommen werden können. Wo nun diese notwendige Feuchtigkeit fehlt, was in trockenen Jahrgängen sehr oft der Fall ist, ist, wo es irgend möglich zu machen ist, eine kräftige Bewässerung von großem Nutzen, nicht nur für die im vollen Ertrag stehenden Bäume (für diese

ist Wasser eine Lebensfrage, wenn die Früchte nicht vorzeitig abfallen sollen), sondern allen tragbaren Bäumen wird durch rechtzeitige Bewässerung die Möglichkeit gegeben, ihre Fruchtknospen fürs nächste Jahr kräftig auszubilden. Wenn dabei dem Wasser noch Dungstoffe beigemischt werden, also flüssiger Dünger gegeben wird, ist die Wirkung eine überraschend günstige.

Die Art der Bewässerung ist eine äußerst mannigfache. Hauptsache ist, so viel Wasser zu geben, daß dasselbe auch tatsächlich bis zu den Baumwurzeln gelangen kann; um dieses zu erreichen, werden verschiedene Methoden angewendet. Neuerdings hat ein Herr Claus Mohr in Stuttgart sich eine Baumbewässerung mittelst durchlochter Drainröhren, welche im Boden passend gelegt sind, patentieren lassen. Die Idee und Art der Ausführung ist jedenfalls sehr gut. Eine Schicht groben Betons schützt die Löcher der Röhren vor dem Eindringen der Wurzeln, ohne dem Entweichen des Wassers hinderlich zu sein. In wertvollen Baumgütern, an schmalen trockenen Rabatten in der Nähe von festen Wegen, bei Spalierbäumen, welche am Haus stehen, wo, wie es oft vorkommt, wegen des Gehwegs der Boden mit Zementbelag bedeckt ist, und insbesondere an Straßenbäumen, wo Pflaster oder gar Zement- oder Asphaltboden ist, sichert diese Art der Bewässerung das Gedeihen der Bäume. Der weitere Vorteil dieser Bewässerung durch Röhren liegt noch besonders in der so günstig wirkenden Bodendurchlüftung, deren Vorteile längst von der Wissenschaft festgestellt und von Praktikern erprobt sind. Auch soweit Obstbäume in Vorgärten oder Parks im Schmuckrasen stehen, ist das senkrechte Eingraben solcher Rohre sehr zweckmäßig, weil man jederzeit Wasser oder flüssigen Dünger geben kann, ohne den Rasen beschädigen zu müssen. Mit einer ausreichenden Bewässerung hat der Obstzüchter in trockenen Sommern die Möglichkeit, den Fruchtansatz, welcher ohne Wasser abfallen würde, zur vollkommenen Ausbildung zu bringen.

Ich möchte die Frage, womit wir düngen sollen, nicht schließen, ohne der vielfach empfohlenen „Gründüngung" gedacht zu haben. Man versteht darunter den Anbau stickstoffsammelnder Pflanzen, Lupinen, Seradella 2c. unter den Bäumen, und deren rechtzeitiges Unterbringen, am besten kurz nach der Blüte. Der leitende Gesichtspunkt bei Ausübung der Gründüngung wird in der Mehrzahl das kostenlose Einfangen des Stickstoffs der Luft bleiben; in zweiter Linie kommen die bodenverbessernden Eigenschaften der grün eingebrachten Pflanzen in Frage, als da sind Lockerung und Humusanreicherung, Untergrundaufschließung und damit eine gute Bodengare; alles Erfolge, welche günstig auf die Entwicklung der Obstbäume wirken müssen. Allerdings wird diese günstige Wirkung beim Obstbaum nicht so rasch ersichtlich sein, wie dieses in der Landwirtschaft und bei deren Kulturpflanzen der Fall ist.

Bei der anerkannten Wichtigkeit der Verwendung der künstlichen Düngemittel als Hilfsdünger beim Obstbau hat der Württ. Obstbauverein seit Jahren einen Referenten in dieser Frage in der Person des Herrn Gutsbesitzers Oskar Adorno, Tettnang, und wir dürfen wohl, nachdem dieser Herr seit bald drei Jahren uns über seine Versuche und Erfahrungen nicht berichtet hat, hoffen, daß wir im nächsten Jahre wieder Neues und Interessantes und für die Praxis in der Obstbaumdüngung Wertvolles erfahren.

Ich wäre in der Hauptsache mit dem Wichtigsten zu Ende und möchte nur noch auf zwei wesentliche Punkte aufmerksam machen. Der erste ist, jeden Gartenbesitzer zu ermahnen, für Beschaffung eines Komposthaufens an einer abgelegenen Stelle des Gartens besorgt zu sein und darauf alles sammeln zu lassen, was in kurzer Zeit wieder zur Erde wird. Beim Pflanzen junger Obstbäume gibt es keine bessere Nährstoffbeigabe als eine gut verrottete Komposterde und auch sonst sind die jüngeren Bäume für diese Erde statt Dünger sehr dankbar. Des weiteren möchte ich bei der Behandlung des Stallmistes einige beherzigenswerte Winke geben, zu welchen ich durch einen Vortrag anläßlich eines vom Deutschen Pomologenverein abgehaltenen Lehrgangs 1907 in Lübeck, welchem ich anwohnte, veranlaßt wurde. Der betreffende Redner, ein wissenschaftlich gebildeter Herr, wies auf die großen Verluste hin, welche unsere Landwirtschaft durch die unrationelle Behandlung des Stallmistes erleidet. Derselbe beläuft sich alljährlich

in Deutschland in die Millionen von Mark. Bei dem allgemein üblichen Verfahren, den Stalldünger im Hof auf Haufen zu schichten und festzutreten, verliert derselbe einen wesentlichen Teil seines Stickstoffs in Form des flüchtigen Ammoniaks; dieser Verlust wurde zahlenmäßig nachgewiesen und durch praktische Versuche festgestellt. Um denselben zu vermeiden, wurde in erster Linie empfohlen, den Dünger in wasserdichten Gruben zu sammeln, immer feucht zu halten, jeweils festzutreten und zur Bindung des Ammoniaks denselben mit Torfmull oder Erde zu bedecken. Ebenso wurde bei dessen Verwendung im Feld dessen unverzügliche Einbringung in den Boden aus dem gleichen Grunde dringend empfohlen, da er durch Austrocknen und Ausfrieren sehr viel von seinen wirkungsvollsten Bestandteilen (Ammoniak) verliert.

Die Behandlung des Stalldüngers, die Vorteile der Bodenlüftung, die Bewässerung und Entwässerung des Bodens, die Bodenbakterien waren bei dem erwähnten Lehrgang Gegenstände, welche infolge ihrer Wichtigkeit für den Obstbau in besonderen Vorträgen behandelt wurden.

Ich wäre hier mit meinen Ausführungen zu Ende und möchte zum Schluß jeden Obstbaumbesitzer dringend mahnen, seine Bäume stets ausreichend zu düngen; es ist von dem, was man gibt, nichts verloren, der Baum ersetzt in reichem Maße durch gute Erträge das im Dünger angelegte Geld. Beim Obstbaum muß es immer heißen: erst geben, dann nehmen.

Wasser, Wärme, Luft und Licht
Braucht der Baum, sonst wächst er nicht!
Dazu Stickstoff, Phosphor; und dabei
Das Kali und Kalk nicht vergessen sei.
Fehlt es an diesen Kernnährstoffen,
Ist trotz Wettergunst nichts zu hoffen,
Ja, fehlt einer von den Vieren,
Ist der Schaden leicht zu spüren.
Der Erfolg ist weniger gut,
Darum sei stets auf der Hut!
Richtig düngen, fleißig pflegen,
Lohnt der Baum mit reichstem Segen.

Behandlung und Zukunft unserer Baumgüter.

Vortrag von Vereinssekretär Schaal auf dem 3. Obstbautag in Tübingen.

Wir haben heute in Württemberg einen Bestand von Obstbäumen, wie er in gleicher Ausdehnung kaum irgendwo angetroffen werden dürfte. Wäre dieser Bestand mustergiltig, wären wir voll befriedigt von ihm, und würde er uns alljährlich das für unser Nationalgetränk und den Hausbedarf nötige Quantum Obst liefern, so dürften wir mit Vertrauen in die Zukunft blicken. Leider ist dem nicht so. Ja es geht in neuester Zeit eine allgemeine Klage durch das Land, daß unsere Bäume von Jahr zu Jahr mehr von Ungeziefer und Krankheiten heimgesucht werden, daß sie nicht mehr den Ertrag bringen, den wir von ihnen erwarten dürfen. Alte bewährte Sorten fallen der Degeneration anheim, wir ernten nur noch unvollkommene schorfige Früchte von diesen. Die Nachpflanzungen auf dem durch Jahrhunderte ausgesogenen Boden in den alten Obstgärten kommen nicht mehr voran. Der Obstgenuß, der Verbrauch von Mostobst wird aber, wie jede Statistik nachweist, von Jahr zu Jahr bedeutender. Wir müssen Mittel und Wege finden, um reichere und regelmäßigere Erträge zu erzielen.

Forschen wir nach den Ursachen, weshalb altbewährte Sorten uns heute nicht mehr genügen, so finden wir diese zum Teil in der eben angedeuteten Degeneration der alten Sorten. Alles auf der Welt ist einem Kreislauf unterworfen, dem Werden und Vergehen.

Wenn wir heute ein Reis auf einen jungen Wildling aufsetzen, so ist diese einjährige Veredlung nicht ein Jahr, sondern in Wirklichkeit oft mehrere hundert Jahre alt, weil das Reis von einer vieljährigen Pflanze, diese wieder von einer solchen und so zurückgehend bis zum ersten aus Samen entstandenen Baum der Sorte entstammt. In gleicher Weise wie Tiergattungen und Menschenrassen sterben auch unsere Obstsorten aus. Diese Degeneration wäre aber nicht so schnell eingetreten, wenn wir dieselben Pflanzen nicht immer wieder auf demselben Boden gezogen

hätten, wenn wir, wie es in der Landwirtschaft üblich ist, regelmäßigen Fruchtwechsel, wenn wir Zuchtwahl beim Schneiden unserer Edelreiser getrieben hätten. Nehmen wir zum Beispiel unseren wertvollen Luikenapfel, für den kaum ein gleichwertiger Ersatz gefunden werden dürfte, so finden wir, daß dieser Apfel an einzelnen Stellen sich noch einer guten Gesundheit erfreut und noch alle seine guten Eigenschaften besitzt, wegen deren er uns so wertvoll war. Wir haben es dort mit einem Boden zu tun, der dem Luiken zusagt, mit einem passenden Boden. Alle die verschiedenen Urteile über ein und dieselbe Sorte stammen zum größten Teil daher, daß in einem Fall die Sorten auf zusagendem Standort, in geeignetem Klima stehen, im andern Fall nicht.

Es ist vielleicht eine bittere, aber deshalb nichtsdestoweniger unumstößliche Wahrheit, daß wir auch bezüglich **der Pflege unserer Bäume** nicht überall die nötige Sorgfalt beobachtet haben. Man findet teilweise ganze Gemeinden, deren Baumbestand, speziell der alte, mehr einer Forstkultur, als einer Obstkultur gleicht. Und doch sind es gerade die älteren Bäume, die uns die großen Mengen für unseren Bedarf liefern. Jede junge Pflanzung ist nur ein Wechsel auf die Zukunft, wir wissen nicht, welchen Zufällen sie noch ausgesetzt ist und ob sie uns überhaupt jemals einen Ertrag bringen wird, „denn die Elemente hassen das Gebild der Menschenhand".

Ich möchte deshalb zuerst der **Pflege der alten Bäume** einige Worte widmen. Betrachten Sie unsere Apfelbäume in diesem Jahr. Sie werden finden, daß ein großer Teil mehr wie dürftig, ja kümmerlich dasteht. Woher kommt dieser Übelstand? Ungeziefer und Krankheiten sind im laufenden Jahr nicht in dem Maße aufgetreten, daß die Ursache allein darin zu erblicken wäre. Der Grund liegt wo anders.

Im Vorjahr mit seinem außergewöhnlich reichen Obstsegen haben die Bäume alles hergegeben, was sie an Nährstoffen besaßen. Wir haben versäumt, ihnen während des trockenen Herbstes die nötige Nahrung, insbesondere das nötige Wasser zuzuführen. Die Winterfeuchtigkeit konnte wegen des fast stets gefrorenen Bodens nicht in den Untergrund dringen, im Frühjahr gabs ebenfalls nicht viel Niederschläge. Die Folge davon war, daß unsere Bäume, insbesondere Apfel- und Zwetschenbäume, die ihre Nährstoffe mehr in der Nähe der Oberfläche aufnehmen, frühzeitig ihren Trieb abschließen mußten, daß sie statt Reservenahrungsstoffe fürs nächste Jahr aufzuspeichern, sich gerade noch mit Mühe und Not am Leben erhalten konnten. Von einem großen Ertrag kann auch im nächsten Jahr kaum die Rede sein, wenn wir nicht im Spätsommer noch schnell unseren Fehler verbessert und den Bäumen Wasser und Nahrung verschafft haben.

Eine weitere Ursache ist die mangelhafte **Wundpflege.** Wenn man auch keinen theoretischen Unterricht über das Pflanzenleben erhalten hat, so sieht man doch, wenn man durch die Baumgüter wandelt, wie ungemein schädlich solch schlechtgepflegte Wunden für den Baum sind. Jede Wunde, die nicht vor Witterungseinflüssen geschützt ist, fault nach und verursacht ein Absterben des inneren Holzkörpers. Wie wenig widerstandsfähig solche Bäume bei Sturm und Schneedruck sind, haben wir oft genug Gelegenheit gehabt, zu sehen. Und doch diese Nachlässigkeit gegenüber einer Pflanze, die wir mit viel Mühe und Kosten soweit herangezogen haben, daß sie uns nunmehr durch reiche Erträge belohnen könnte! Es ist ein großer Kapitalverlust, wenn ein Baum, der bei guter Pflege 80 Jahre alt geworden wäre, infolge einer anfänglich nur geringen Nachlässigkeit nur 60 Jahre alt wird. Die großen Erträge kommen erst mit den großen Bäumen. Können wir diesen die Lebensdauer um einige Jahre verlängern, so haben wir eine viel größere und viel sicherere Rente aus unserer Obstkultur zu erhoffen, als von einer jungen Anpflanzung, über die noch viele elementare Ereignisse hereinbrechen können, ehe sie Vollernten bringt. Daß man alte Baumruinen, die nur dem Ungeziefer Unterschlupf bieten, schleunigst entfernen soll, ist selbstverständlich.

Stamm- und Rindenpflege wird, wie ich mich überzeugen konnte, in vielen Gegenden ordentlich gehandhabt. Leider nicht überall. Und die Besitzer von verwahrlosten, bemoosten und schuppenbesetzten Bäumen brauchen sich nicht zu wundern, wenn Jahr für Jahr das Ungeziefer und die

Pilzsporen, die unter Moosen und Rindenschuppen ein angenehmes Winterquartier finden, in erschreckender Weise überhand nehmen. Leider werden auch die anstoßenden Obstzüchter, die mehr Sorgfalt auf ihre Bäume verwenden, von dieser Nachlässigkeit mitbetroffen. Die Folge davon ist dann der Ruf nach Spritzmitteln, Karbolineum und dergleichen künstlichen Abwehrmitteln.

Die **mangelhafte, meist verspätete Schädlingsbekämpfung,** auf die ich hier jedoch nicht näher eingehen will, ist zum großen Teil auch mit daran schuld, daß wir von unseren Bäumen nicht die Erträge bekommen, die wir erwarten.

Das Grundübel bei unserem ganzen Obstbaubetrieb liegt jedoch in **der unrichtigen Anlage selbst** und ich will versuchen, Ihnen all die Momente vorzuführen, die bei Anlage junger Obstgüter zu beachten sind. Ich lasse den Gartenobstbau hier ganz beiseite und bespreche ausschließlich den landwirtschaftlichen Obstbau, der uns die Massenerträge bringen soll, die wir haben müssen, wenn wir nicht Jahr für Jahr unsere Millionen an barem Geld ins Ausland abfließen lassen wollen.

Bei jeder landwirtschaftlichen Kultur gibt es eine Vorbereitung des Bodens, eine Düngung, eine genaue Auslese des Saatgutes, einen Fruchtwechsel. Dabei dauern diese Pflanzen meist nur ein Jahr, während eine Obstanlage für ein Menschenalter angelegt wird. Gemachte Fehler sind hier erst nach einer Reihe von Jahren bemerkbar, oft sind sie, z. B. bei unrichtiger Standortwahl gar nicht mehr zu verbessern; deshalb ist es unsere Pflicht, alle Umstände in Betracht zu ziehen, die auf das spätere Gedeihen der Pflanzung Einfluß haben; Vorbereitung des Bodens, Auswahl des Pflanzmaterials, zutreffende Wahl des Standortes, ausreichende Entfernung der Bäume, gute Sortenwahl und Pflege während der ersten Jahre.

Vorbereitung des Bodens. Obst kann man fast überall pflanzen. Der beste Boden wäre wohl der geeignetste, aber die Landwirtschaft gibt ihn selten her. Deshalb muß man auch geringeren Boden in Betracht ziehen und diesen durch Vorkultur von Hülsenfrüchten, Kartoffeln und Gründüngung in einen kulturfähigen Zustand versetzen. Man darf nicht vergessen, daß man später nicht mehr viel nachholen kann, gewöhnlich auch das Wenige, was man nachholen könnte, noch versäumt.

Bei Abhängen, die hierzuland doch sehr häufig für Obstbau in Anspruch genommen werden, müssen solche Baumlöcher gemacht werden, daß die jungen Bäume für Jahre hinaus genügend Raum zum Ausbreiten der Wurzeln finden, daß vor allem sich so viel Winterfeuchtigkeit ansammeln kann, daß der Baum bei ausbleibendem Regen im Frühjahr einen Vorrat von Feuchtigkeit findet.

Die meisten schlecht gedeihenden Bäume an Abhängen gehen nur deshalb nicht voran, weil sie Wassermangel leiden. Die erhöhten Ausgaben für die richtige Anlage einer solchen Pflanzung machen sich später vielfach bezahlt. Eine Vorratsdüngung ist fast stets, besonders aber in armen Böden, angebracht, in Düngerarten, die vom Boden absorbiert werden, Kali, Phosphorsäure. Man darf nicht vergessen, daß den Wurzeln später viel schwerer beizukommen ist und daß eine einmalige gründliche Gabe vor der Pflanzung billiger beizubringen ist, als später öftere Gaben.

Im Gegensatz zu tiefen weiten Baumlöchern an Bergabhängen wären derartige Senkgruben in flachem Gelände ganz unangebracht, an feuchten Stellen direkt schädlich. Sobald man dort in eine undurchlässige Schicht eindringt, schafft man dem Baum eine im Winter dauernd mit Wasser gefüllte Grube, in welcher alle eindringenden Wurzeln absterben.

„Eines schickt sich nicht für Alle", also die Baumgrube dem Standort anpassen.

Die Auswahl des Pflanzmaterials. Wer hier spart, der ist gegen seinen eigenen Nutzen. Hier ist das Beste gerade gut genug und es ist tief bedauerlich, daß man sich nach all den vielen traurigen Erfahrungen noch nicht von der Wichtigkeit überzeugen ließ, gutes Baummaterial aus reellen Baumschulen zu beziehen. Es gehört kein Fachmannsauge dazu, um zu erkennen, daß aus einer 20 Pfennig-Baummarktware nie etwas werden kann. Sie stehen ja im ganzen Land, öfters sogar an den Straßen herum, diese Produkte einer verfehlten Erziehung! Wenn je ein

Baum daraus wird, so dauert es die dreifache Zeit, die ein gutgezogener Baum zum Aufbau einer tragbaren Krone braucht. Und diese Jahre sind uns verloren, der Krüppel wird deshalb nicht älter, im Gegenteil, er verfällt viel früher dem Siechtum. Die in der Jugend verlorenen Jahre werden nicht nur nicht eingeholt, sondern es geht eine ganze Anzahl Jahre des Vollertrages verloren. Die Sparsamkeit ist also sehr übel angebracht.

Man hört oft die Ansicht äußern, daß Bäume, auf rauher Höhe gezogen, besser fortkommen, als solche, die in wärmeren Niederungen gezogen sind. Diese Ansicht ist nicht berechtigt. Ein gutgezogener Baum gedeiht überall, ein schlechtgezogener nirgends. Hat man Gelegenheit, seine Bäume in der Nähe zu kaufen und sie persönlich abzuholen, so wird man natürlich stets gut dabei fahren. Die Ansicht, daß Bäume aus üppigem Boden nicht so gut gedeihen, rührt hauptsächlich daher, daß auf solchem Boden die Vegetation zu üppig, der Stand der Bäume und die Entfernung der Reihen in den Baumschulen diesem Wachstum entsprechend zu eng genommen werden. Solche Bäume stehen in sich zu dicht, Luft und Licht haben keinen Zutritt zum Stamm; und kommt der Baum in eine rauhe Gegend, so werden sich auf der Sonnenseite Brandflecken und auf der Schattenseite Frostwunden einstellen. Dasselbe trifft zu, wenn die Kulturen mit Stickstoff überdüngt sind, die Bäume haben dann kein kernfestes, sondern schwammiges Holz. Eine Baumschule kann gute und schlechte Bäume ziehen, ob sie auf der Höhe oder in der Niederung liegt. Der Fachmann wird immer sofort erkennen, was er vor sich hat.

Die Entfernung der Bäume. Auf diesen Punkt lege ich bei dem mir heute gestellten Thema den größten Wert. Die zu gering bemessene Entfernung ist der Grund des zu frühen Absterbens so vieler Bäume, sie ist auch der Grund der zu geringen Tragbarkeit. Nicht nur, daß die Bäume sich gegenseitig in die Höhe treiben und die unteren Äste, die doch den ersten Fruchtertrag geben sollten, zum Absterben bringen, sondern vor allem wegen der gegenseitigen Nahrungsentziehung. Wenn die Krone keinen Platz zur vollen Entwicklung hat, so hat ihn die Wurzel erst recht nicht, denn sie reicht weiter hinaus. Eine ausgiebige Befeuchtung in solchen Dickichten ist ausgeschlossen. Die Sommerniederschläge kommen kaum auf den Boden, geschweige denn in den Boden. Das Ungeziefer findet willkommene Brutstätten, die Krankheiten übertragen sich ungemein leicht. Es ist ja bekannt, daß die Blutlaus sich nur da breit macht, wo kein Luftzug hinkommt; sie fehlt auf den zugigen Höhen durchweg und tritt in windgeschützten dichten Pflanzungen in unvertilgbaren Massen auf. Es ist ein falscher Glaube, daß man von einem Baumstück, auf dem mehr Bäume stehen, als richtigerweise dorthingehören, mehr Früchte ernten könne. Es wird hierin sehr viel gesündigt, trotzdem daß der richtige Maßstab sehr leicht gefunden werden kann, wenn man von den bereits ausgewachsenen Bäumen derselben Sorte den Kronendurchmesser feststellt. Meist werden für Hochstämme 10 Meter, öfters noch weniger als richtige Entfernung angegeben. Das richtige Mittel ist auch damit ziemlich getroffen, es ist aber keine Rücksicht auf die Ausdehnung der einzelnen Sorte genommen. Ein Blick auf die Umgebung zeigt uns, daß der Durchmesser einer Welschen Bratbirne, einer Palmischbirne 14 Meter im Mittel ist, Geißhirtle durchschnittlich 10 Meter mißt, Williams Christbirne und Gute Luise dagegen 7 Meter. Ich habe mir in früheren Jahren die Maße der in meinem Wirkungskreis angebauten Obstsorten verschafft und kann Ihnen folgende Zahlen angeben:

Äpfel: Charlamowski 7 m, Goldparmäne 8 m, Gr. Bohnapfel 8 m, Parkers Pepping 8 m, Kgl. Kurzstiel 9 m, K. Alexander 9 m, Baumanns Renette 9 m, Kanada-Renette 10 m, Sternrenette 10 m, Graue französische Renette 10 m, Gravensteiner 10 m, Gelber Edelapfel 11 m, Harberts Renette 11 m, Landsberger Renette 11 m, Boikenapfel 12 m, Ribston Pepping 12 m, Roter Eiser A. 12 m, Jakob Lebel 12 m.

Birnen: Clairgeau 6 m, Williams Christbirne 7 m, Blumenbachs Butterbirne 7 m, Gute Luise 7 m, Josephine v. M. 8 m, Regentin 8 m, Gellerts Butterbirne 8 m, Wildl. v. Einsiedel 9 m, Weilersche Mostbirne 9 m, Metzer Bratbirne 10 m,

Gr. Katzenkopf 10 m, Pastorenbirne 10 m, B. v. Tongre 10 m, Amanlis Butterbirne 11 m, Diels Butterbirne 12 m, Kuhfuß 14 m, Welsche Bratbirne 15 m, Champagner-Bratbirne 15 m.

Diese Maße haben allerdings nur bedingte Geltung, weil die Ausdehnung der Bäume je nach dem Nährstoffgehalt des Bodens hier etwas mehr, dort etwas weniger betragen wird. Sie müssen deshalb für jede Gegend speziell ermittelt werden. Das Verhältnis der Sorten zueinander wird aber stets mit dem oben angegebenen übereinstimmen. Wenn der Kronendurchmesser des ausgewachsenen Baumes der anzupflanzenden Sorten festgestellt ist, so ist alles übrige nur eine reine Rechenaufgabe. Die Ungleichheit in der Ausdehnung der einzelnen Sorten läßt sich sehr gut dadurch ausgleichen, daß man das Mittelmaß, besser noch etwas mehr nimmt, die Reihen danach absteckt und zwischen zwei breiteren Kronen eine schmale plaziert.

Aber nicht nur auf die Breite, sondern auch auf die Höhe der Bäume ist Rücksicht zu nehmen. Der hohe Baum wird dem niedrigen stets Luft und Licht wegnehmen, dieser wird dadurch gezwungen, mehr als ihm sein natürliches Wachstum vorschreiben würde, in die Höhe zu schießen und die Fruchtbarkeit wird dadurch fortwährend hintangehalten. Mit genauen Messungen hierüber kann ich nicht dienen, Sie werden sich aber mit einem Blick auf das erste Baumgut, das Sie in diesem Sinn betrachten, überzeugen können, daß der Höhenunterschied der einzelnen Sorten mitunter das Doppelte beträgt. Je weiter wir mit den Bäumen auseinander rücken, desto weniger störend wirkt der Höhenunterschied; er stellt aber die Rentabilität einer Anlage in Frage, wenn wir zu dicht pflanzen.

Weiter ist die Lebensdauer der Bäume zu beachten. Goldparmäne wird durchschnittlich 40 Jahre, Boikenapfel dagegen 80 Jahre alt. Es gibt hier bei den Äpfeln eine Regel, die ziemlich zuverlässig ist, wenn auch die besseren oder schlechteren Bodenverhältnisse die Zahlen etwas verschieben. Alle früh- und reichtragenden Sorten, mit schwächerem Wuchs und meist kurzem Fruchtholz haben eine Lebensdauer von etwa 40—50 Jahren, alle spättragenden, starkwachsenden Sorten mit meist langem Fruchtholz haben eine Lebensdauer von etwa 70 bis 80 Jahren. Bei Birnen ist das Verhältnis ähnlich, nur der Unterschied in der Lebensdauer noch größer. Baumgüter, welche ohne Rücksicht auf die Lebensdauer der einzelnen Sorten angelegt sind, haben niemals eine Zukunft. Man ist durchaus nicht gezwungen, nur lang- oder nur kurzlebige Sorten für ein Stück zu wählen, man kann sein Land auch ganz gut ausnützen, wenn man kurzlebige Bäume zwischen langlebige setzt und die ersteren mit der Zeit entfernt. Ganz verkehrt aber ist es, für einzelne abgestorbene Bäume junge an dieselben Stellen nachzupflanzen. Solange die ganze Anlage jung ist, geht dies selbstverständlich; aber wenn die Bäume schon eine stattliche Höhe erreicht haben, so ist jeder derartige Versuch zwecklos. Wenn der Baum auch anwächst, so vegetiert er doch nur armselig weiter. Gründliche Bodenauffrischung hilft ihm wohl etwas nach, aber er wird nie den Platz entsprechend ausnützen und nur einen Teil seiner natürlichen Fruchtbarkeit entwickeln können. Leider sind sehr viele Baumgüter ohne Rücksicht auf die eben angeführten Punkte angelegt. Ihre Zukunft ist nichts weniger als glänzend. Heute geht ein Baum, morgen ein anderer zu Grunde, es ist weder ein Leben noch ein Sterben, und mit einem ausgewinterten Roggenfelde vergleichbar, das im Frühjahr nur noch teilweise bestockt ist. Dort greift der Landmann energisch ein und baut das ganze Land um, beim Baumgut geht das leider nicht.

Ich möchte hier über das absterbende Baumgut einige Worte sagen. Württemberg hat einen Jahrhunderte alten Obstbau. Statt Fruchtwechsel zu treiben und ein abgetragenes Baumfeld zu verlassen, hat man sich vielfach auf dem alten, längst ausgemergelten Stück abgemüht, weil die alten Baumgüter meist so bequem nahe am Haus, rund um die Ortschaften lagen. Es ist aber an der Zeit, daß man diese Methode fallen läßt. Hätte man früher schon das freiwillig getan, wozu man heute gezwungen ist, hätte man einen anderen Teil der Gemeindeflur angepflanzt, und die alten Stücke 10, 20 Jahre lang beackert, so

könnten dort heute schon wieder schöne neue Pflanzungen stehen. Viele haben den Mut verloren, weil auf den alten Stücken nichts mehr aufkommt und sie vernachlässigten ihre alten noch guten Bäume und beschleunigten so deren schnelles Absterben in unverantwortlichster Weise. Man soll bei einem Obstbaum nicht zu früh zur Axt greifen, im Alter bringt er die größten Erträge, wenn auch nicht die schönsten Früchte; beim Bedarf für Mostbereitung kommt es ja mehr auf die Quantität als auf die Qualität an. Man lasse deshalb die Stellen ruhig frei, auf denen Bäume frühzeitig eingegangen waren und stoße sich nicht an den leeren Plätzen. Dort kommt Sonne und Luft herein, die stehengebliebenen Bäume werden sich infolge dessen, und weil sie sich mit keinem Nachbar mehr um die Nahrung streiten müssen, zu gewaltigen reichtragenden Exemplaren entwickeln.

Unterdessen schaffe man sich auf einem anderen Teil der Flur, auf jungfräulichem Boden, neue Baumgüter nach den Erfahrungen, die man bezüglich der Sorten und Bäume auf den alten gesammelt hat, und es wird nicht gar zu lange dauern, so hat man wieder einen jungen vielversprechenden Baumbestand. Man hört überall die Einwendung, daß bei der kleinen Parzellierung, die hierzulande allenthalben angetroffen wird, keine Einheitlichkeit zu erreichen sei. Bei gutem Willen läßt sich aber alles erreichen. Wir müssen mit aller Energie auf Einheitlichkeit im Obstbau hinstreben, sowohl bezüglich der Anpflanzung als auch der Sorten. Ohne Einheitlichkeit werden wir nie dahin kommen, unseren Bedarf im Inland zu decken. Man macht in Städten und Dörfern Bebauungspläne, weshalb beim Obstbau nicht? Eine einheitliche, der Ausdehnung der gewählten Sorten entsprechende Entfernung ist bei der kleinsten Parzellierung zu erreichen. Stoßen die Grenzen nahe aneinander, so pflanzen die Nachbarn eben gegenseitig im Verband und die Bäume rücken auf den einzelnen Stücken so weit auseinander, bis sie von den Nachbarbäumen die vorgeschriebene Entfernung haben. Der einzelne Besitzer hat dadurch nicht etwa weniger Ertrag, weil er weniger Bäume hat, sondern er hat im Gegenteil mehr zu erwarten und sein Land wird nicht so sehr ausgesogen, als bei dem gegenwärtigen Raubbau.

Gesetzlich läßt sich so etwas nicht festlegen, es muß Sache der freien Vereinbarung sein. Mit etwas gutem Willen und mit tatkräftigem Vorgehen der maßgebenden Männer ließe sich hier viel erreichen. Gesetze sind oft einseitig, das zeigen am besten die hier gültigen Vorschriften für Straßenpflanzungen. Auf eine gewisse Anzahl Meter, sagen wir zehn, muß ein Baum gepflanzt werden. Wenn einer abgängig ist, muß ein neuer an dessen Stelle gesetzt werden, trotzdem wir wissen, daß er in dem alten Baumloch und unter der Konkurrenz der nebenstehenden nicht weiterkommt. Die erste Generation Bäume hat den Boden bereits ausgesogen, was nun? Wäre hier von vornherein mit Rücksicht auf spätere Zwischenpflanzung eine Entfernung von 15, bei Mostbirnenbäumen von 20 Meter angenommen, so könnten die folgenden Generationen einander abwechseln, ohne Gefahr, daß später ein lückenhafter Bestand und ein allgemeines Zurückgehen der ganzen Pflanzung Platz greifen würde. Die Standorte könnten mit Pfosten markiert werden, wenn dies wegen der Verkehrssicherung notwendig erachtet wird. Diese Pfähle kämen billiger zu stehen als nicht gedeihende Obstbäume und die übrigen Bäume brächten desto größeren Ertrag.

Über die **Sortenwahl** will ich mich nicht weiter verbreiten, sie wird stets Lokalsache sein. Die Hauptgesichtspunkte sind folgende: vor allem Einheitlichkeit, Auswahl weniger, gut gedeihender Sorten. Jede Frucht, wenn sie nur in Massen gezogen wird, hat Handelswert und die besten Sorten sind für den Handel wertlos, wenn sie in kleinen Portionen vom Händler zusammengesucht werden müssen. Um die einzelnen Wünsche zu befriedigen, dafür sind die Hausgärten da; da gibt es so viele Plätzchen außerhalb der geschlossenen Pflanzung. Und schließlich kann man sich für das Geld, was aus einer gutgedeihenden sicheren Obstsorte gelöst wird, dasjenige kaufen, was man außerdem noch braucht. Einer der ersten Fachmänner im Obstbau hat seiner Zeit das Wort geprägt: „Besser einen Zentner von einer Sorte, die 5 Mark kostet, als keinen Zentner von einer Sorte, die 50 Mark

kostet". Daher nur die Obstart in einer Gegend züchten, die erfahrungsgemäß dort gedeiht. Es ist ja vollständig ausgeschlossen, daß alle Obstarten und Sorten auf einem Grundstück und in derselben Lage gleich gut gedeihen, insbesondere wo man mit Wasser und Dünger nicht immer beikommen kann und auch meist nicht will. Auf nassem Grund kommen Pflaumen noch sehr gut fort, Kirschen und Äpfel dagegen gehen bald ein. Umgekehrt pflanzt man Zwetschen nicht auf einen trockenen Hügel.

Einige Worte noch über die Pflege einer jungen Anlage. Wir sollten immer mehr dazu übergehen, junge Bäume nicht mehr wie bisher in Grasland zu pflanzen, sondern den Boden nach wie vor beackern; zum Grasanbau ist es noch Zeit, wenn die Kronen der Unterkultur hinderlich werden. Welch großer Unterschied zwischen dem Wachstum solch beackerter Baumgüter und solcher, die von Anfang an mit Gras oder Klee eingesät sind, sich in der Entwicklung der Bäume zeigt, kann jeder an einzelnen, im Acker oder Gemüsegarten stehenden Bäumen sehen. Meist ist es Wassermangel unter der Grasnarbe, die den Bäumen das Fortkommen erschwert. Was hier ein Baum in 20 Jahren wird, das macht er dort in der Hälfte der Zeit. Der Widerwille gegen derartige Kulturen stammt durchaus nicht aus Erfahrung, sondern es fällt dem Landmann zu schwer, sich an etwas Neues zu gewöhnen. Andere Länder, z. B. Böhmen, kennen diese Kultur schon längst, und die Pracht der dortigen Bäume, die Riesenerträge sind Beweise für deren Zweckmäßigkeit. Bis zu 10 Jahren kann man mit jedem Gespann an die Bäume so nahe heranpflügen, daß nichts mehr liegen bleibt, nachher findet der Schwingpflug Verwendung, mit dem man sogar in Buschobstkulturen dauernd alles umarbeiten kann. Der Grasunterbau ist nur im moorigen Boden angebracht, weil dort das überflüssige Wasser von der Grasnarbe aufgesogen wird, sonst aber ist er in jungen Obstanlagen stets schädlich. Man sollte dazu übergehen, alle älteren Baumgüter in gewissen Zeiträumen umzupflügen, ein Jahr brach liegen zu lassen, oder, wenn noch möglich, Kartoffeln zu bauen und im folgenden Jahr wieder frisch einzusäen. Das gute Gedeihen der Bäume, die bedeutend reicheren und vollkommeneren Ernten entschädigen reichlich für den Grasausfall des einen Jahres und das Gras wächst nachher um so üppiger. In Schernbach im Schwarzwald ist diese Methode eingeführt und hat sich dort vortrefflich bewährt. Der prachtvolle Stand der dortigen Bäume, die in Württemberg ihresgleichen suchen dürften, legt Zeugnis davon ab.

Meine Herren! Ich bin fest überzeugt, wenn wir unsere alten Baumgüter in richtiger Weise pflegen, wenn wir ihnen vor allem Luft, Licht, Wasser und Dünger schaffen, wenn wir, wo irgend möglich, die alten Baumgüter verlassen und auf jungfräulichem Boden neue anlegen, unter Berücksichtigung der hier ausgeführten Gesichtspunkte, so gehört die Zukunft im Obstbau uns. Tun wir dies nicht, und schließen wir uns nicht zu gemeinsamer Sortenwahl, einheitlicher Pflanzung und gemeinsamem Absatz unserer Produkte zusammen, bauen wir nicht Tafelobst da, wo Tafelobst gedeiht, Mostobst da, wo Mostobst hingehört, so gehört die Zukunft dem Ausland, das unerhörte Anstrengungen macht, um den deutschen Markt zu erobern. Die Verhältnisse haben sich gegen früher wesentlich geändert. Wo sich eine Lücke zeigt, steht auch das Ausland auf der Lauer, um uns mit seinen Produkten zu überschwemmen. Dieser Herbst wird wieder solch eine Lücke öffnen; sorgen wir dafür, daß wir sie in Zukunft selber ausfüllen können.

Pflanzet Frühobst!

Betrachtungen über den Stuttgarter Obstmarkt.

Referat von Vereinssekretär Schaal auf dem III. Obstbautag in Tübingen.

Mit 1. Juni kommen die letzten Äpfel vorjähriger Ernte auf den Markt; es ist dies der geeignetste Zeitpunkt, um einen Rückblick auf das Obstgeschäft zu werfen und Vergleiche anzustellen, insbesondere aber aus den gemachten Erfahrungen die Schlüsse zu ziehen, die unseren Züchtern bei Neupflanzungen zur Richtschnur dienen können.

Das Obstgeschäft war schon während des Monats Mai schleppend, wegen der außerordent-

lichen Konkurrenz durch die Orangen. Im April und Mai steht der Markt unter dem Zeichen der Apfelsinen. Wenn noch Äpfel begehrt werden, so sind dies immer nur kleine Mengen. Die Birne hört schon nach Weihnachten auf, am Wochenmarkt eine Rolle zu spielen; nur ab und zu taucht noch ein Korb auf. Alle die späten Winterbirnen, von denen Tausende von Spalieren und Pyramiden im Lande angepflanzt sind, glänzten durch Abwesenheit; wenn sie je einmal in die Erscheinung traten, so geschah dies in einem Zustand, der sie dem Käufer wenig empfehlenswert erscheinen ließ. Das gibt zu denken! Die Bäume sind da, wo bleiben die Früchte? Ein Teil derselben wird ja wohl vom Züchter selbst verspeist, ein Teil mag auch vom Züchter im Herbst schon verkauft worden sein, aber man sollte doch annehmen, daß man an jedem Marktag eine Anzahl der Sorten zu sehen bekäme, die in den Katalogen mit der Reifezeit: „Januar bis Mai" bezeichnet sind. Der überwiegende Teil der Obstzüchter zieht doch sicher Obst zum Verkauf und er wird seine Winterbirnen in einem Jahr wie das vergangene, wo die Preise bis auf 3 Mark für den Zentner heruntergingen, sicher nicht im Herbst losgeschlagen haben. Liegt doch gerade der angebliche Wert der Winterbirnen darin, daß man sie im Frühjahr zu teuren Preisen verkaufen kann. Wo sind sie? Wo ist der Geldertrag davon?

Der Erwerbsobstbau hat sich längst von dem Gedanken freigemacht, daß mit späten Winterbirnen, wenn nicht ganz besonders günstige Verhältnisse vorliegen, viel Geld zu verdienen ist. Nur im letzteren Falle und bei Aufbietung größter Intelligenz können hier in Deutschland Früchte dieser Sorten gezogen werden, welche den von Frankreich eingeführten Wintersorten Konkurrenz bieten dürfen. Der Privatgartenbesitzer ist mit solchen Sorten nicht gut bedient, im landwirtschaftlichen Obstbau sollten sie gar nicht genannt werden. Ihre Kultur erfordert mehr, als der gewöhnliche Obstzüchter davon versteht und sie gedeihen nur an wenigen Plätzen. Der Ertrag, insbesondere der Prozentsatz gut ausgebildeter Früchte ist so minimal, daß man von Rentabilität nicht mehr sprechen kann. Die Krankheiten und Schädlinge machen sich auf diesen Sorten in erschreckender Weise breit und übertragen sich nur zu leicht auf die Umgebung, es werden nach und nach Sorten in Mitleidenschaft gezogen, die man früher nur als gut und gesund bezeichnen konnte.

Betrachten wir das Bild des Obstmarktes am Abschluß des alten und Anfang des neuen Obstjahres, also nach dem 1. Juni.

Die Monate Juni und Juli gehören den Erdbeeren und Kirschen. Der Kirschenhandel ist mit dem Auftreten der Großhändler besser organisiert, als bei irgend einer anderen Obstart. Hier gibts Mengen einheitlicher Ware, hier können Züchter und Händler etwas verdienen, wenn auch der letztere mitunter den Löwenanteil am Gewinn einsteckt. Das wird so lange der Fall sein, bis sich die Obstbauvereinigungen miteinander in bessere Verbindung setzen, und sich der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung regelmäßig bedienen lernen. Der Preisunterschied zwischen kirschenreichen und kirschenarmen Gegenden Württembergs betrug in diesem Jahr oft 6—8 Mark per Zentner.

Die Erdbeeren kommen zu schmutzig auf den Markt, selten fand man ganz reine Früchte; das Unterlegen der Erdbeersträucher mit Hobelspänen, Holzwolle, Torfmull, Gras oder dergl. gehört hier noch zu den Ausnahmen. Trotzdem blieben die Preise auf sehr annehmbarer Höhe, weil die Erdbeerernte allgemein schlecht ausgefallen war. Die reinen Beeren waren von den Händlern schon immer in aller Frühe, ehe das Publikum auf dem Markt erschien, aufgekauft. Mit dem Anbieten in 1 Pfund- und 2 Pfundkörbchen, wie dies für Tafelerdbeeren so sehr aus hygienischen und anderen Gründen wünschenswert wäre, hat es hier wohl noch gute Wege, weil als Standgeld pro Korb, gleichviel, ob derselbe 1 Pfund oder 50 Pfund enthält, 3 Pfennige erhoben werden.

Gleichzeitig mit den letzten Kirschen und Erdbeeren kommen die italienischen Birnen und französischen Pfirsiche und Aprikosen. Die massenhafte Einfuhr dieser Obstarten drückt in Verbindung mit den ebenfalls überreich angebotenen ausländischen Weintrauben sehr auf unsere Obstpreise. Sie wird voraussichtlich aber doch nicht

zu üppig werden, weil in dieser Jahreszeit die größte Hitze herrscht und eine 3—4tägige Bahnfahrt die Früchte stark angreift. Tatsächlich sind auch in diesem Jahr mehrere Waggons verdorben eingetroffen und zur Freude des ärmeren Publikums zu sehr niedrigen Preisen feilgeboten worden. Es wäre bei den in neuerer Zeit stark aufgenommenen Bestrebungen zur Einführung von Kühlwagen auf den Staatsbahnen wohl zu bedenken, daß diese Gelegenheit auch dem fremden Obst zu gute käme, dann allerdings könnte man zu gewissen Zeiten unangenehm mit fremder Ware überschüttet und die einheimische Produktion unrentabel gemacht werden.

Mit dem Augenblick, wo einheimische Aprikosen und Pfirsiche genügend angeboten werden, geht die fremde Einfuhr stark zurück, weil unsere Früchte aromatischer und frischer sind. Tatsächlich kommen Aprikosen und Pfirsiche von allen Früchten hier am besten zu Markt.

Die ersten Äpfel kommen ohne jede ausländische Konkurrenz auf den Markt. Die australischen sind seit Mai vorbei, sie waren so schlecht im Geschmack, und so überreif angeboten, daß man sich wundert, wie solche Ware zu 60 bis 80 Pfennig per Pfund Abnehmer finden konnte. Der Charlamowski macht sich allenthalben bemerkbar, er scheint die wohlverdiente Verbreitung gefunden zu haben. Nebenher wird sehr viel Minderwertiges in undefinierbaren Sorten angeboten. Wenn auch nur Fallobst, so kommen die Preise doch in den Marktbericht (6—8 Pfennig per Pfund) und üben auf das ganze Geschäft einen Druck aus. Als Perle erscheint ab und zu der Weiße Klarapfel, dem noch eine größere Verbreitung als dem Charlamowski zu wünschen wäre. Er wird zu 15—18 Pfennig en gros gehandelt und im Einzelverkauf zu 25 Pfennig angeboten. Das geringe Angebot in den älteren Frühsorten: Weißer und Roter Astrakan, Sommergewürzapfel, Pfirsichroter Sommerapfel, ist ein Beweis für die geringe Einträglichkeit oder das schlechte Gedeihen derselben; sie werden in nicht zu ferner Zeit von den beiden oben genannten Sorten, die beide den Vorteil haben, kerngesund und frei von Schädlingen und Krankheiten zu sein, verdrängt werden. Lord Grosvenor und L. Suffield, die reichtragenden Codlins, haben hier noch nicht die entsprechende Würdigung gefunden, vielleicht weil der Pomologe sich nicht über den geringen Geschmack derselben hinwegsetzen kann. Diese Sorten sollten aber gar nicht als Tafeläpfel angeboten werden, sondern als Kochäpfel. Jede Hausfrau sucht von den ersten Äpfeln etwas zu bekommen, um der Familie mit Apfelmus aufwarten zu können, und sie wird stets nach dem größten und schönsten Apfel greifen. L. Grosvenor und L. Suffield können in den ersten Tagen des August zu Markt gebracht werden und darin liegt der große Wert dieser Äpfel. Alle anderen Codlins sind kleiner, kommen später und stehen bei all ihren sonstigen guten Eigenschaften diesen beiden an Einträglichkeit nach. Das Angebot in Äpfeln ist Anfang August und bis gegen Ende desselben so gering, daß es für den Obstzüchter eigentlich greifbar nahe liegt, die Konjunktur besser auszunützen und von den ersten Äpfeln größere Mengen zu ziehen, statt der Herbst- und späten Wintersorten, für die er, wie aus nachstehender Tabelle hervorgeht, nicht die entsprechenden Preise erzielt, trotzdem gerade die späten Winterfrüchte schwer zu ziehen sind und das Ueberwintern derselben stets mit bedeutenden Verlusten verbunden ist.

Ist für die Äpfel die Konkurrenz frei, so macht sich dieselbe bei den Birnen sehr fühlbar. Italien überschwemmt die deutschen Märkte, auch den Stuttgarter, von Mitte Juli ab mit Birnen, die zu ziemlich niedrigen Preisen gehandelt werden. Die Qualität dieser Früchte ist durchaus nicht immer hervorragend, unsere Juli-Dechantsbirne übertrifft die meisten. Bis 15. August war noch verschwindend wenig hiesige Ware angeboten, außer Juli-Dechantsbirne noch Grüne Sommer-Magdalene und Muskateller, auch eine in verschiedenen Varietäten unter dem Namen Frühes Geißhirtle erscheinende Sorte. Juli-Dechantsbirne ist oft zu klein und unscheinbar, Muskateller kommt meist geschüttelt, Grüne Sommer-Magdalene zu früh und völlig unreif auf den Markt. Das Publikum kann sich für letztere Ware begreiflicherweise nicht sehr erwärmen und greift häufig zu den italienischen Birnen. Zweifellos würden hiesige Frühbirnen, in größeren Mengen,

in reifer, schön angebotener Ware die fremde Konkurrenz ebenso wie bei anderen Obstarten aus dem Feld schlagen. Auch das kaufende Publikum würde von einer schönen einheimischen Ware einen guten Eindruck bekommen und es könnte niemals der Gedanke aufkommen, es sei das Fremde besser als das Einheimische. Die grasgrünen Glasbirnen und die winzig kleinen Muskateller (zum Teil nur aufgelesene Ware) tragen nicht dazu bei, diesen Eindruck zu verwischen. Wenn die Juli-Dechantsbirne zu gering wächst und keine genügenden Erträge liefert, so müssen wir uns nach anderen gleichzeitig reifenden Sorten umsehen, und zwar sowohl Sorten, die durch Größe und Schönheit bestechen für den Massenkonsum, als auch nach solchen, die im Geschmack hervorragend sind.

Mit dem Erscheinen von Dr. Jules Guyot, Williams Christ, Clapps Liebling, können wir dem Publikum das Auserlesenste, sowohl was Qualität als Schönheit anbetrifft, bieten, aber dann ist der Markt mit Birnen überfüllt, die Preise sinken. Es handelt sich um Birnen, die vor dem 1. September angeboten werden können. Bis dahin war nur die Windsorbirne in wenigen Körben angeboten, trotzdem daß mit dieser starkwüchsigen, kerngesunden und sehr (auch auf Hochstamm) reichtragenden Sorte viel mehr Geld verdient wird, als mit sämtlichen späten Wintersorten. Eine in Österreich viel verbreitete Sorte, die zur gewünschten Zeit reift, die „Salzburger", kennt man hier noch wenig. Der Baum ist gesund, äußerst tragbar, wächst hochpyramidal, die Frucht kommt in Geschmack unserem Geißhirtle gleich, reift aber schon Anfang August und ist doppelt so groß. (Am 12. August d. J. wurde sie hier erstmals, von Tirol importiert, zu 40 Pfennig per Pfund im Kleinverkauf angeboten.)

Ein Vergleich der jetzigen mit den Preisen im vergangenen Herbst und Winter zeigt uns deutlich, wobei am meisten zu verdienen ist. Nachstehende Tabelle ist im Auszug aus den Wochenmarktsberichten unserer Zentralvermittlungsstelle vom Stuttgarter Engros-Markt wiedergegeben.

Danach notierten:	Äpfel (in Mark per Zentner)	Birnen (in Mark per Zentner)
im Anfang Juli 1908	— —	22
am 25. Juli 1908	14—23	12—22
„ 30. Juli 1908	8—12	12—22
„ 15. August 1908	6—12	8—20
im September 1908	5—10	5—20
„ Oktober 1908	4— 8	3—15
„ November 1908	5— 7	5—20
(Gravensteiner)	9,50—16	— —
„ Dezember 1908	5— 7	8—25
„ Januar 1909	6— 9	18—23
„ Februar 1909	7—12	— —
„ März 1909	10—15	— —
„ April 1909	11—16	— —
am 1. Mai 1909	11—20	— —
„ 15. Mai 1909	18—25	— —
(Der plötzliche Aufschlag hier ist auf geringeres Angebot zurückzuführen.)		
am 17. Juli 1909	— —	20—25
„ 20. Juli 1909	20—25	18—25
„ 3. August 1909	10—25	10—22
„ 12. August 1909	10—20	10—22
„ 24. August 1909	10—18	7—20
„ 1. September 1909	6—18	6—20
„ 9. September 1909	8—16	6—25

Sortenpreise: Charlomowski 16 Mk., Lord Suffield 15 Mk., Kaiser Alexander 16 bis 20 Mk., Gefl. Kardinal 16 Mk., Cellini 16 Mk., Lord Grosvenor 14 Mk., Manks Codlin 15 Mk., italienische Kanada-Renetten 16—22 Mk., italienische Goldparmänen 18—20 Mk., Williams 20—25 Mk., Geißhirtle 16—24 Mk., Clapps Liebling 18—25 Mk., Röm. Schmalzbirne 16 bis 18 Mk., Lebruns Butterbirn 22—25 Mk., Doppelte Philippsbirne 18—22 Mk., Holzfarbige und Amaulis 15—16 Mk., Kongreß 20 Mk., Grunbirne 6—8 Mk.

Zieht man hiernach in Betracht, daß die angebotene Ware von Januar bis Mai sich im Aussehen fortwährend verbessert hat, daß die im April und Mai verkauften Früchte wahrscheinlich der übriggebliebene beste Teil von großen Mengen eingekelterten Obstes waren, und daß die Frühäpfel und -Birnen im Juli, Anfang August meist in sehr geringer Beschaffenheit zu Markt kamen,

daß ferner die Frühobstsorten durchweg gesunder, reichtragender und weniger empfänglich für Krankheiten sind, daß sie, wenn die Herbststürme eintreffen, schon geerntet sind, und daß nur ganz unbedeutende Mengen durch Sortieren ausgeschieden werden, so liegt der Vorteil der Frühobstkultur klar auf der Hand. Sollten die Preise auch in anderen Jahren wirklich nicht ganz die diesjährige Höhe erreichen, so dürfen wir nicht vergessen, daß sich in Frühobst viel leichter die doppelte Menge erzeugen läßt, gegenüber den Spätsorten. Wie aus der Tabelle ersichtlich ist, sind sogar im reichgesegneten Jahr 1908 die Preise im Monat Juli annähernd so hoch gestanden wie heuer, im Februar 1909 genau so hoch wie im August 1908. Bei den Birnen reden die Zahlen noch deutlicher.

In Pfirsichen wird, nach dem Stand der heutigen Anpflanzungen zu urteilen, in kurzer Zeit ein reichliches Angebot eintreten, in Birnen und Äpfeln dagegen sind wir auf Jahre hinaus nicht im Stande die Anforderungen des Marktes zu decken und die ausländische Konkurrenz aus dem Feld zu schlagen.

Gegen die von Jahr zu Jahr sich mehrende Einfuhr der Orangen und fremden Weintrauben, welch letztere schon zu 20 Pfennig per Pfund im Kleinverkauf angeboten wurden, sind wir machtlos. Den Kampf gegen die Konkurrenz in den anderen Obstarten können wir mit Aussicht auf Erfolg aufnehmen.

Wo in Europa wird Apfelwein getrunken?

Wir Schwaben antworten natürlich einhellig und mit Begeisterung: in Württemberg und zwar im Oberland wie im Unterland, von der Tauber bis zum Bodensee, auf der Alb wie im Schwarzwald, — vom Minister wie vom Taglöhner! Und es ist gut so. Der Obstmost schlägt mit Sicherheit den Schnapsteufel aus dem Feld und bildet das angenehmste und stärkendste Getränk für Kopf- und Handarbeiter, in der Fabrik wie auf dem Acker oder im Wald. Alles mit Maß! gilt natürlich auch beim Most. Aber durch den Most allein ist wahrhaftig noch wenig Unmäßigkeit erzeugt worden. Wir Schwaben rechnen's zum Kapitel der Volkswohlfahrt, daß unser „Nationalgetränk" weder Schnaps noch Wein noch Bier ist, sondern — Most.

Indes sind auch andere Leute außer uns in Europa so gescheit gewesen. Da denkt man vor allem an das bei Frankfurt gelegene „Sachsenhausen" mit seinem berühmten „Äppelwein". Auch im Taunus trinkt man Most und zwar keinen schlechten: Dort nehmen sie die Speierlinge dazu und das gibt einen gerbstoffreichen und glanzhellen Obstwein. Die Speierlinge werden dort extra für diesen Zweck kultiviert, so gut wie jeder Apfelbaum. Wir gestehen: ein solcher Speierlingszusatz würde auch manchem württembergischen Most gut anstehen. Aber wo zieht man bei uns Speierlinge? —

Der Obstmost also regiert seit alter Zeit in diesen Gegenden Deutschlands.

Er hat aber längst sein Reich weit über Deutschlands Grenzen hinaus ausgedehnt, und zwar sind es — nach der Frankfurter Zeitung — drei Länder, in denen sich echte Mostgegenden finden. Das sind: in Frankreich die Normandie und die Picardie, dann der Südwesten Englands und endlich der Norden Spaniens. Von diesen können die beiden ersten, in denen der Apfelwein gerade wie bei uns Volksgetränk ist, nicht größeren Ruf der Qualität beanspruchen, die dritte aber bietet nach dem Urteil aller Reisenden den Inbegriff der Feinheit in der Zubereitung: den baskischen Sagardua.

Kommt der deutsche Reisende in Rouen in einen Gasthof, so wird ihm zu seinem Erstaunen als selbstverständliches Tafelgetränk Apfelwein „cidre" vorgesetzt. Von diesem französischen Wort „cidre" kommt die falsche Schreibung der „Normännischen Zitterbirne", die von der Normandie stammt, mit Zittern nichts zu tun hat, wohl aber mit „cidre", und — glücklicherweise bei uns zu Land nicht mehr viel zu sehen ist. Most ist in der ganzen Normandie das tägliche Getränk. Leider werden bei der Zubereitung dem Most Wasser und Zucker zugesetzt, was aus den bekannten Gründen die Güte des Produktes schädigt. So populär ist übrigens in der Normandie der Lit,

daß im Jahre 1892 bei Gelegenheit eines historischen Festzuges in Rouen, der den Einzug Louis de Brézés, des Groß-Seneschalls der Normandie, im Jahre 1526, darstellte, die Cidrebereitung durch eine riesengroße Kelter vorgeführt wurde. Nicht minder verbreitet ist in England der „cider". Ebenso wie in der Normandie beruht auch hier wieder die Überlieferung des Getränks auf altgallischer Sitte. Es sind nämlich gerade die keltischen Grafschaften, der äußerste Südwesten von England, in denen sich die Kultur des Apfelweins erhalten hat: Devonshire, Cornwall und Somerset. Auch Gloucestershire hat einen bedeutenden Kultus des Apfels und große Apfelernten. Dort kann man an alten Schenken eine Inschrift lesen, welche die Billigkeit des Getränks in origineller Weise rühmt: „Betrunken für einen Penny, bis zum Tode betrunken für zwei Pence." Die „Inschrift", das Motto der Sachsenhäuser Apfelwein-Kneipen besteht bekanntlich nur in einem grünen Kranz aus Tannenzweigen; das bedeutet: „Hier wird gezappt!" Lakonisch ist man auch in Trier. Dort ist an solchen Schenken angeschrieben: „Trank", was Äpfelwein bedeutet. Aber dieser Trank kennt keinen Speierling. Doch bekommt man ihn in schönen weißen Henkelkrügen aus Steingut kredenzt, was vornehmer aussieht als der „Stoff" in den derben Krügen des Mainlandes. So sitzt der Trierer Landmann ganz aristokratisch vor seinem „Pöhrtsche Vietz".

Englische Volkssitte hat den cider schon von altersher mit dem frühesten Jahrzeitfest jedes Jahres in Beziehung gebracht, mit dem Dreikönigstag. Da wird in Devonshire, zum Abschluß der heiligen zwölf Nächte, der „Twelft day" mit einer Feier für die Apfelernte auf den Pachthöfen verbunden. Der Pächter sammelt am Abend seine Leute, bewaffnet sie mit Flinten und alten Musketen und begibt sich mit ihnen nach den Obstpflanzungen. Dort wird unter den Apfelbäumen ein großer Krug mit cider aufgestellt und jeder gießt sich daraus soviel in sein eigenes Gefäß, bis es gefüllt ist. Alsdann stellen sich sämtliche Teilnehmer unter den besten Apfelbaum und der Gutspächter bringt einen feierlichen Trinkspruch auf diesen aus, worauf die Leute dreimal des Baumes Wohl trinken und in die Zweige Schüsse abgeben. In feierlichem Zuge kehren alle zurück. Zu Hause haben die Frauen die Türen abgesperrt: der Ankommende muß, ehe er eingelassen wird, erraten, was am Bratspieß steckt. Das sind oft die abenteuerlichsten Dinge, eßbar sind sie aber nicht. An anderen Orten werden unter Darbringung eines Segenspruchs die Apfelbäume mit Apfelwein begossen.

Der spanische Apfelwein heißt sidra. Er ist ausschließlich in den Nordprovinzen zu Hause: in Asturien, Galizien und Biscaya. Dort wird er überall gekeltert. Im Baskenland aber, wo man den Cider am wenigsten erwarten sollte, ist die schon erwähnte Sagardua ein Edelgetränk, das eines herrlichen Rufes im ganzen Süden sich erfreut.

Paris hat sich dem Apfelwein in den letzten Jahrzehnten mit steigender Liebe zugewandt; in den achtziger Jahren trank die Pariser Bevölkerung jährlich über 100 000 hl cidre und poiré (Birnmost). Nach dem deutsch-französischen Kriege von 1870 fiel merkwürdigerweise der Pariser Konsum von 73 459 hl (1869) auf 42 156 hl. Ganz Frankreich erzeugt etwa 12 Millionen Hektoliter, zwei Drittel davon geben die fünf Departements der Normandie. Der Wert beträgt 90 Millionen Francs. Unzählig sind die Cidre-Wirtschaften in Paris, man rechnet jetzt etwa 1500. Ebenso erstaunlich ist auch der Siegeszug des Apfelweins in den Vereinigten Staaten. Die Frankfurter Ausfuhr dorthin ist im Wachsen. Auf etwa drei Millionen Mark wurde die dortige Produktion vor 10 Jahren geschätzt. —

Wer dem Most überm großen Teich drüben zu seiner verdienten Geltung verholfen hat: es waren vor allem die ausgewanderten Württemberger. Wo ein Schwabe sich niederläßt, da pflanzt er Obstbäume, fast ehe er noch ein Dach über dem Kopf hat. Und von den Obstbäumen macht er seinen „Mosch", und der ist ihm in der Fremde wie daheim das liebste und gesündeste Getränk.

Weshalb es auch nicht zu verwundern, daß just ein richtiger Schwabe, nämlich bekanntermaßen Ludwig Uhland, das Lied dichten mußte:

Bei einem Wirte wundermild
Da war ich jüngst zu Gaste;
Ein goldner Apfel war sein Schild
An einem langen Aste.

II. Vereins-Angelegenheiten.

III. Württembergischer Obstbautag.

Tübingen 12. September 1909.

Nach den zwei ersten Obstbautagen (Hall I., Saulgau II.), die die Ersprießlichkeit dieser neuen Einrichtung aufs deutlichste zeigten, konnte man mit Spannung auf den dritten Obstbautag und auf das warten, was er für Aug' und Ohr, für Theorie und Praxis, für Gedächtnis und Gemüt bringen würde. Nun, jeder der Teilnehmer wird das Gefühl mit nach Haus genommen haben, daß alle Erwartungen übertroffen wurden und daß diese Einrichtung sich nicht bloß eingelebt hat, sondern mit jedem Jahr an innerer und äußerer Bedeutung gewachsen ist. Man merkt es auch an der Beachtung, die die Presse der Sache entgegenbringt: in fast allen Blättern des Landes standen z. T. äußerst ausführliche und eingehende Berichte darüber zu lesen — eine willkommene freiwillige Unterstützung unserer Bestrebungen; geeignet, den Fortschritt, den wir zum Wohl des Landes anstreben, in weiteste Kreise zu tragen und somit gerade das, was die Obstbautage wollen, in vortrefflicher Art zu ergänzen.

Den Bericht in diesen Blättern können wir kurz halten, sofern die Vorträge im Wortlaut hier veröffentlicht werden.

Wir geben eine zusammenfassende Schilderung 1. des Besuchs in Reutlingen, 2. der Vormittagsverhandlung und 3. des „III. Obstbautags" selber.

---

1. Der Besuch in Reutlingen.

Einer Einladung des Herrn Ökonomierat Fr. Lucas folgend, besuchte der Vereinsausschuß das Pomologische Institut in Reutlingen am Samstag den 11. September nachmittags, um die dortigen Kulturen und die neueingerichtete Obstverwertungsstation in Augenschein zu nehmen. Die Herren Vertrauensmänner und sonstige Besucher des III. Obstbautags waren freundlichst eingeladen, sich anzuschließen und dann von Reutlingen nach Tübingen weiterzufahren. 40—50 Mitglieder waren dem Ruf gefolgt und wurden gleich am Bahnhof von den beiden Herren Lucas aufs freundlichste empfangen. Während ein Teil der Besucher sich unter Führung von Herrn Lucas jun. gleich nach dem Institut begab, fuhren die Ausschußmitglieder mit Herrn Lucas sen. auf bereitgehaltenen Wagen am Reutlinger Schwefelbad vorbei zum Lucas'schen „Schieferstück".

Dieses ausgedehnte Grundstück war vor 25 Jahren, wie der Name noch andeutet, nichts anderes als ein „Stück Schiefer", wertloses Land, mit dem niemand etwas anzufangen wußte. Und heute? Heute ist's, wie wir uns an diesem Tage überzeugen konnten, ein prächtiges Baumgut, wie man nicht so bald ein zweites finden wird: erlesenste Sorten in Äpfeln und Birnen, wundervolle Zwetschenbäume, die kräftigsten Hochstämme mit Halbstämmen in Zwischenpflanzung, und was die Hauptsache ist: überall die herrlichsten Früchte, an denen man sich nicht satt sehen konnte, Birnbäume, die sich unter ihrer Last bogen, und dem apfelarmen Jahr zum Trotz nicht wenig vollbeladene Apfelbäume mit den gesündesten, vollkommensten Früchten. Aus einer Wüste ist ein Obstgarten geworden. Und das geschah im Zeitraum von nur einem Vierteljahrhundert. Wie wurde das ermöglicht? Durch Zufuhr von gutem Boden und durch fortgesetzte Düngung mit Fäkalien und Kunstdünger. Bei der Anpflanzung wurde der Schiefer — oft ganze Schieferblöcke — herausgeschafft und dafür der waggonweise beigeführte gute Boden eingefüllt. Obenaufliegend verwittert der Schiefer nach und nach. Und was Reutlingen früher an Kompostmaterial hergeben konnte, Bauschutt, Wollabfälle usw. usw. — das fand hier seine Nutzen stiftende Endbestimmung. Das Ergebnis liegt vor. Es ist mit Augen zu sehen in dem Lucas'schen „Schieferstück". —

Im Pomologischen Institut konnten die Besucher die weitausgedehnten Obstanlagen bewundern, die uns von Herrn Ökonomierat Lucas gezeigt wurden. Was war da draußen ein Reichtum namentlich an köstlichsten Birnen zu bewundern! Und im Innern der Anstalt in lichten luftigen Räumlichkeiten war eine treffliche Ausstellung von Obst und Obstverwertung eingerichtet: Sommer- und Herbstkernobst in tadellosen Früchten (wieder besonders Birnen!), Pflaumen, Zwetschen, Mirabellen; dazu etwa 30 Sorten Haselnüsse. Daneben waren die verschiedenen Geräte für Obstverwertung bezw. -aufbewahrung in lehrreicher Reihe aufgestellt, Weck, Rex und wie sie alle heißen. Was aber in den hier eingerichteten und vor allem von Hausfrauen und Töchtern zahlreich besuchten Obstverwertungskursen geleistet wird, das zeigten die zahlreichen Konservengläser mit ihrem Inhalt. — Mit lebhaftem Dank für alles, was wir gesehen und gehört und an delikaten Früchten gekostet hatten, fuhren wir abends nach Tübingen weiter.

---

2. Die Vormittagsverhandlung.

Diese begann gemäß der vorausgegangenen Bekanntmachung am Sonntag den 12. Septbr. d. Js., vormittags 9 Uhr, im Oberen Museumssaal in Tübingen in der Form einer Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus.

Die Tagesordnung lautete, wie bekannt:

1. Frage der Satzungsänderungen, u. a.: Erweiterung des Ausschusses.
2. Besprechung, ob und wie weit sich die vermehrte Anpflanzung von Frühobst empfiehlt.
3. Mitteilungen über den weiteren Ausbau unserer Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung in Stuttgart.
4. Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Schon diese vormittägige Zusammenkunft war zahlreich besucht. Aber auch sonst ließ sich in der Stadt, am Bahnhof, an der stattlichen Neckarbrücke, vor dem Museumsgebäude in erfreulicher und den Verein ehrender Weise sehen, wie der Württembergische Obstbauverein als geachteter und willkommener Gast empfangen wird: überall an diesen Punkten stolz wehende Flaggen in den Stadt- und Landesfarben. Vor allem aber hatte die Obstbausektion Tübingen uns ihren Gruß entgegengebracht in der in den Nebenräumen des Versammlungssaals eingerichteten Obstausstellung, die dem fremden Besucher augenscheinlich bewies, was im Tübinger Bezirk speziell geleistet wird. Vortreffliches Kern- und Steinobst. Hier war das Kochobst zu sehen, dort Straßenobst, dort Mostobst und nicht zuletzt mustergültiges Tafelobst. Auch die Tübinger Lokalsorten, die sich aber z. T. längst über das „Lokale" hinaus verbreitet haben, waren zur Anschauung gebracht (Wildling von Einsiedel, Oferdinger Streifler, Bogenäckerin, Nehrener Kernapfel, Altenburger Sämling). Weck'sches Einkochobst war auch hier zu finden. Im selben Saal hatte Herr Karl Mank-Heilbronn eine Sonderausstellung von Elitesorten untergebracht, die ebenso wie die Tübinger vollste Beachtung und Anerkennung erzielte. —

Nach der Begrüßung der den Saal füllenden Versammlung wurde zunächst die Anwesenheitsliste der Vertrauensmänner festgestellt, wobei sich zeigte, daß nur der 12. Gau unvertreten war: die Herren Ruchte-Schloß Zeil und Ils-Ochsenhausen waren leider verhindert und hatten dies brieflich mitgeteilt. Ebenso waren Schreiben eingelaufen von dem Präsidenten der K. Zentralstelle für Landwirtschaft Herrn v. Sting und dem Akademiedirektor von Hohenheim, Herrn v. Strebel: beide Herren waren beruflich bezw. weil im Urlaub befindlich, von der Teilnahme abgehalten. Auch Herr Adorno-Tettnang sprach drahtlich sein Bedauern aus, daß er im letzten Augenblick noch auf die Reise verzichten mußte. Dagegen war vom Beginn an der Oberamtsvorstand, Herr Regierungsrat Freiherr v. Soden anwesend. —

Vor dem Eintritt in die eigentliche Tagesordnung machte der Vorsitzende Mitteilung über den Stand der Dinge in Bezug auf die bei der Generalversammlung am 2. Februar von Herrn Schöllhammer-Tettnang eingebrachte Interpellation über Obstfrachtermäßigung. Der Vorsitzende wies auf Zeitungsartikel und besonders auf die Landtagsverhandlungen hin, in denen sich Präsident v. Stieler über die Untunlichkeit einer Frachtermäßigung für Obst einseitig von Württemberg oder Süddeutschland aus deutlich genug ausgesprochen hatte. Auch die badische Oberbehörde mußte einen Antrag auf Herabsetzung der Fracht für Obst ablehnen. Hier wie dort war der gleiche Grund maßgebend. Nach den bestehenden Verträgen müßte dieselbe Vergünstigung unweigerlich auch den nichtdeutschen Staaten (Schweiz, Frankreich, Belgien 2c) zuteil werden und die Folge wäre dann eine Überflutung mit außerdeutschem Obst und eine Preisdrückung des einheimischen Obstes. Der Württ. Obstbauverein befaßte sich schon 1897 mit der Frage. Man glaubte, wenigstens eine temporäre Detarifierung innerhalb Württembergs in obstreichen Jahren ermöglichen zu können. Aber auch das scheiterte an dem Wortlaut der in Geltung stehenden Verträge mit dem Ausland.

Solange diese Verträge bestehen, liegt eine Frachtermäßigung für Obst nicht im Interesse des württembergischen Obstbaus!

Punkt 1 der Tagesordnung:

Frage der Satzungsänderungen, u. a.: Erweiterung des Ausschusses.

Auf der letzten Generalversammlung wurde eine Erweiterung des Ausschusses in der Richtung angeregt, daß künftig nicht mehr bloß Stuttgart und Umgebung, sondern auch das Land draußen eine Vertretung im Ausschuß bekommt, etwa durch Abordnung eines Vertreters aus jedem der vier Kreise des Landes.

Der Ausschuß erklärte sich im Prinzip mit dem Gedanken einverstanden, weil auf diese Weise Wünsche und Erfahrungen aus dem ganzen Land erhältlich sein werden, so daß die Bedenken finanzieller Art (Taggelder für die vier Kreisvertreter) in den Hintergrund treten müssen.

Der in Betracht kommende § 7 der Satzungen lautet bis jetzt in dem allein in Frage stehenden Absatz 1 und 2 wie folgt:

„§ 7. Der Ausschuß besteht aus dem Vorstand als Vorsitzenden und acht weiteren Mit-

gliedern, die in Stuttgart oder dessen nächster Umgebung ihren Wohnsitz haben.

Der Ausschuß wird auf zwei Jahre von der Generalversammlung gewählt; von den acht Ausschußmitgliedern tritt jedes Jahr die Hälfte aus und wird durch Neuwahl ergänzt. Die Austretenden sind wieder wählbar."

Künftig wird die Fassung lauten:

„§ 7. Der Ausschuß besteht aus dem Vorstand als Vorsitzenden und zwölf weiteren Mitgliedern, wovon acht ihren Wohnsitz in Stuttgart oder in dessen nächster Umgebung haben müssen. Die weiteren vier Mitglieder werden von der Generalversammlung in besonderem Wahlgang aus je einem der vier Kreise des Landes gewählt.

Der Ausschuß wird auf zwei Jahre von der Generalversammlung gewählt. Von den acht Stuttgarter Mitgliedern und von den vier Kreismitgliedern tritt jedes Jahr je die Hälfte aus und wird durch Neuwahl ergänzt. Die Austretenden sind wieder wählbar."

Der Antrag, diese Fassung der nächsten Generalversammlung (2. Febr. 1910) zur endgültigen Beschlußfassung vorzulegen, fand einstimmige Annahme.

Punkt 2 der Tagesordnung:

Besprechung, ob und in wie weit sich die vermehrte Anpflanzung von Frühobst empfiehlt.

Wir bringen den der Besprechung zugrunde liegenden Vortrag des Herrn Vereinssekretärs Schaal unter dem Titel: „Pflanzet Frühobst! Betrachtungen über den Stuttgarter Obstmarkt" an anderer Stelle (S. 155ff.) im Wortlaut zur Veröffentlichung und bemerken darüber hier nur, daß der Vortrag mit großem Beifall aufgenommen wurde.

Aus der Debatte heben wir folgendes hervor.

Hofgärtner Hering verweist auf die Tatsache, daß in Stuttgart ums Frühjahr immer noch große Vorräte von Winterbirnen zum Privatverkauf lagern, die allerdings nicht auf den Stuttgarter Markt kommen.

Ausschußmitglied Herz betont noch besonders, wie in der Nähe großer Städte des leichten Absatzes wegen Frühobstbau zu empfehlen sei; anders aber, wo das nicht der Fall.

Baumschulbesitzer Aldinger-Feuerbach: Frühäpfel und Frühbirnen geben das meiste Geld und ist der Platz in der Nähe einer Großstadt (wie Feuerbach bei Stuttgart), so ist es nicht schwer, gute Preise zu erzielen und die Früchte in unbeschädigtem Zustand auf den Markt zu bringen. Redner macht einige Sorten namhaft, die einen Transport leicht vertragen, und empfiehlt, die „württembergische Lokalsorte", das Stuttgarter Geißhirtle, in größeren Mengen anzubauen und nach Norddeutschland auszuführen (Obstvermittlungsstelle).

Garteninspektor Schelle-Tübingen schließt sich dem durchaus an: namentlich bei den Schwaben in der Ferne werde das Geißhirtle stets guten Absatz finden.

Lehrer Eith-Gmünd macht den Vorschlag, daß alle Frühobstsorten zusammengestellt und im Oktoberheft des „Obstbau" veröffentlicht werden. Es sollen nur solche Sorten genannt werden, die in unserem Land gut fortkommen und sich als ertragreich bewährt haben; auch soll bei den einzelnen Sorten angegeben werden, unter welchen Verhältnissen jede gedeiht. Auf diese Weise werden die Bezirksobstbauvereine gerade zur Pflanzzeit auf die Liste aufmerksam gemacht.

Ökonomierat Lucas-Reutlingen betont, daß bei solchen Zusammenstellungen auch die Verhältnisse genannt werden, unter denen die betreffenden Sorten gedeihen. So bleibt z. B. das Geißhirtle auf trockenem Boden klein und wird steinig und gibt keine gute Marktfrucht. Ähnlich bei andern Frühsorten. Also anzugeben, in welchem Boden und unter welchen klimatischen Voraussetzungen.

Eith hat dies als selbstverständlich vorausgesetzt.

Der Vorsitzende weist auf Berichte aus Luxemburg hin, wo der Grundsatz: „Sorten pflanzen zum Massenverkauf" gelte. Dies hat nicht nur zur Blüte des Luxemburger Obstbaus geführt, sondern zieht auch die Käufer und Händler dorthin. So solle man bei uns auch nur einige gute Marktsorten pflanzen, wobei für uns noch der Umstand in die Wagschale fällt, daß das württembergische Obst weit aromatischer und würziger ist als das andere. Auf diese Weise werden wir in Obstverwertung und Obsthandel nicht mehr so im Hintertreffen bleiben wie bisher.

Hofgärtner Stärk-Schwaigern spricht sich für vermehrte Anpflanzung der Salzburger Bergamotte aus, die ähnliche Vorzüge besitzt wie das Geißhirtle.

Aldinger warnt vor Zersplitterung. Die Salzburgerin trage nicht jedes Jahr und stehe auch im Geschmack unter dem Geißhirtle.

Lucas macht darauf aufmerksam, daß es mehrere Arten dieser Salzburger Bergamotte gebe, die große und die kleine. Sie werden gern von innen heraus teig und können jedenfalls als Handelsobst nicht an das Geißhirtle heran. Eine andere dem G. ähnliche Birne sei die Rostietzerbirne.

Schelle befürwortet nochmals den Anbau der Geißhirtlesbirne.

Referent Schaal kennt die Salzburger Birne aus Kärnten, wo sie in der dortigen

Gebirgsgegend sehr schön gedeihe. Sie kommt auch auf unsere Märkte und ist nicht schlecht. Aber es handelt sich hier nicht um Sortenempfehlung, sondern um die Hervorhebung des Grundsatzes, etwas möglichst Frühes zu kultivieren. Je früher, je mehr Geld. Redner verweist ebenfalls auf die vorbildlichen Luxemburger Verhältnisse und kann sich auf einen unlängst aus Christiania eingekommenen Brief berufen, worin württembergisches Tafelobst verlangt wird, aber nicht zehnpfundweise von diesem oder jenem, sondern in Sammelangeboten. Mit Pfunden können wir nichts machen, nur mit großen Quantitäten. In den Vereinen draußen soll man die einzelnen Angebote sammeln und dann mit unserer Vermittlungsstelle in Verbindung treten. Wegen Überproduktion keine Angst! Welche Unmengen von Birnen z. B. sind heuer bei uns eingeführt worden, obgleich wir selber ein gutes Birnenjahr haben!

Der Vorsitzende mahnt zur Vorsicht mit Frühobst in Gegenden, wo der Absatz schwer sei.

Lucas weist hin auf die Gefahr des Diebstahls, die bei Frühobst besonders groß sein könne.

Aldinger: Bei vereinzelter Anpflanzung reize allerdings das Geißhirtle zum Diebstahl. Stünden aber ganze Alleen von G. da, so schwinde der Diebstahl. Übrigens werde selbst jeder Dieb sagen: das ist mal eine ausgezeichnete Birne!

Kloß-Saulgau bittet, die Aufforderung zur Anpflanzung von Frühobst nicht allzusehr zu verallgemeinern. In hohen Lagen von 600 m u. ä. könne man mit den Frühsorten auch zu spät auf den Markt kommen.

Brugger-Schomburg: Am Bodensee fände gut sortiertes und gut verpacktes Frühobst stets guten Absatz. Der Obsthandel gehört aber besser organisiert.

Weiß-Ottenhausen hat z. B. für den Frühapfel Charlamowsky 25 Mk. bekommen. In den Bädern und Gasthöfen wird heutzutage viel mehr Obst, Kompott 2c. gegeben als früher. Wer in der Nähe von Großstädten und Bädern zu Haus ist, soll unbedingt den Frühobstbau möglichst ausdehnen — er wird auf seine Rechnung kommen. Zudem ist Frühobst gewöhnlich Krankheiten und Schädlingen weniger ausgesetzt.

Eith stellt die Vermehrung der Zwergobstanlagen in bäuerlichen Gegenden seines Gaues fest. In dieser Form sei Frühobst überall zu erzielen und auch in höher gelegenen Gegenden komme man mit dem Verkauf solchen Obstes nicht zu spät. —

Nach weiteren Erörterungen schlägt der Vorsitzende die Wahl einer Kommission vor, die für die heutige Hauptversammlung eine Liste der Frühsorten vorlegt, die sich zum Anbau empfehlen.

Die Kommission wird gewählt. Sie besteht aus den Herren: Aldinger, Brugger, Eith, Hering, Koppenhöfer, Lucas, Schaal. Das Ergebnis siehe unten Seite 167. —

Punkt 3 der Tagesordnung:

Mitteilungen über den weiteren Ausbau unserer Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung in Stuttgart.

Der Vorsitzende teilt hierüber folgendes mit:

Unsere Zentralvermittlungsstelle hat sich anfänglich zur Aufgabe gemacht, die Vermittlung des Obstabsatzes durch Verbindung der Konsumenten mit den Produzenten in richtige Bahnen zu leiten. Nachdem nun diese Einrichtung gut funktioniert, erweiterte sie ihre Tätigkeit durch Schaffung eines Lagers der zweckmäßigsten Geräte und Materialien für den Obstbaubetrieb in ihren Räumen, Eßlingerstraße 15 I in Stuttgart.

Die Verhandlungen mit den betreffenden Fabrikanten haben zu dem erfreulichen Resultat geführt, daß die Zentralvermittlungsstelle nunmehr in der Lage ist, den Vereinsmitgliedern in einer permanenten Ausstellung alles das vorzuführen, was an Geräten und Materialien für Bodenbearbeitung, Baumpflege, Baum- und Obstschutz, Obstverwertung, speziell auch Versand und Aufbewahrung, sowie für Vogelschutz Bedeutung hat. Von den sämtlichen Artikeln übernehmen wir auch den kommissionsweisen Verkauf, welcher unseren Mitgliedern bedeutende Vorteile gewährt. Dabei halten wir an unserem Prinzip, nur das Beste und Erprobteste zu empfehlen, fest, wie wir auch bestrebt sein werden, Neuheiten in unserem Gebiet auf ihre Brauchbarkeit zu prüfen und nach Erprobung der Ausstellung einzuverleiben.

Wir laden zur Besichtigung und Benützung der neuen Einrichtung hiermit ein.

Ich gebe hier ein Verzeichnis der in den Räumen der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Eßlingerstraße 15 I in Stuttgart, ausgestellten Gegenstände:

Geräte und Materialien für:

a) Bodenbearbeitung: Planet jr. Pferde- und Handhacken, Handsämaschinen, Modelle für Bodenbewässerung und Trainageröhren.
b) Baumsatz und Baumpflege: Baumpfähle, Pfahlhebezangen, Baumbänder, Kokosstricke, Bast, Spalierlatten, Tonkinstäbe, Gartenmesser, Veredlungsmesser, Spaltpfropfeisen, Baum-, Rosen-, Raupen- und Heckenscheren, Baumsägen, Baumkratzer, Baumbürsten und Namenschilder.

c) Obst- u. Baumschutz: Schwefelzerstäuber, Insektenfanggürtel, Raupenleim, Leimgürtel, Spritzen, fahrbare, tragbare u. Handspritzen, Baumwachs, Baumsalbe, Brumataleim, Bekämpfungsmittel gegen tierische und pflanzliche Schädlinge.

d) Obsternte, Sortierung u. Verpackung: Leitern, Obstpflücker, Pflückkörbe, Federhaken, Tragkörbe, Obstsammeltücher, Sortierkörbe; Kisten, Weidenkörbe, Spankörbe, Kartons für Kern-, Stein- und Beerenobst-Post- u. Bahnversand; Holzwolle, Papierwolle, Korkwolle, Seidenpapier, Kistenbügel; ferner eine Sammlung Obstversand- und Erntegeräte, Fässer, Kübel, Patentkisten 2c., die in Tirol und anderen Spezialobstbaugebieten in Gebrauch sind.

e) Obstverwertung: Obstpressen, Obstmühlen, Konservengläser.

f) Obstaufbewahrung: Obstschränke, Obsthurden, Papierteller.

g) Vogelschutz: Nisthöhlen u. Futterhäuschen nach dem Muster des „Bundes für Vogelschutz".

Der Vorsitzende fordert eindringlich dazu auf, diese Gelegenheiten, die der Verein bietet, auch zu benützen. In jedem Bezirk sollte ein richtiger Obstversand eingerichtet werden, wobei gewissenhafteste Sortierung Nummer Eins sein müsse. Hiergegen wurde leider vielfach gesündigt. Man soll doch statt „erstklassigem" Obst nicht zweit- und drittklassiges oder gar Schund liefern! Die Ortsvorstände sollten sich der Sache mehr annehmen. Es gehören überall Sammelstellen für das erzeugte Obst her, damit der Käufer nicht von Haus zu Haus gehen muß, sondern zum Vertrauensmann einer solchen Sammelstelle: Was kannst du mir anbieten? Dann gibt's ein glattes Geschäft und ein sicheres Geld.

Punkt 4 der Tagesordnung:

Anträge und Wünsche aus der Versammlung.

Da keine solche geäußert werden, bittet der Vorsitzende, sich über geeignete Vorschläge für den 2. Februar 1910 über den Winter zu besinnen und sie dann auf der Hauptversammlung vorzubringen. Er dankt dem Pomologischen Institut Reutlingen für die lehrreiche Vorstellung der dortigen schönen Sommer- und Herbstfrüchte, sowie der verschiedenen Obstverwertungsarten und ladet diejenigen, die noch nicht dort waren, ein, in diesen Tagen Reutlingen zu diesem Zweck zu besuchen. Auch dem Referenten wird für den trefflichen Vortrag, der sich allgemeiner Zustimmung erfreute, ebenso allen, die sich an der Erörterung beteiligt hatten, geziemender Dank ausgesprochen und damit die Vormittagsversammlung geschlossen.

---

3. Das Mittagsmahl.

Das gemeinsame Mittagsmahl erfreute sich zahlreichen Zuspruchs (und war auch vortrefflich). Der Vorsitzende sprach auf die Obstbausektion Tübingen und dankte für die prächtige Beflaggung und Ausschmückung und die Veranstaltung der hervorragenden Obstausstellung (s. S. 162), die der Sektion und ihrem Leiter das rühmlichste Zeugnis ausstelle. Herr Schelle, der Vorstand derselben, überraschte die Mitglieder mit einer Festgabe, die jedem Anwesenden zur Erinnerung an den III. Obstbautag übergeben wurde: eine mit vielen Abbildungen ausgestattete, geschmackvoll gebundene Schrift „Tübinger Bilder" mit Abbildungen und Zeichnungen von Herrn A. Cloß. Dem Vereinsvorstand Herrn Stadtrat Fischer-Stuttgart wurde die Ehrenmitgliedschaft der Sektion Tübingen verliehen und ihm ein Diplom überreicht. Herr Stadtpfleger a. D. Warth-Stuttgart toastete mit herzlichen Worten auf den Vereinsvorstand, der in diesen Tagen seinen 60. Geburtstag feiert. Die drei ältesten Ausschußmitglieder Herz, Metzger und Warth hatten dem allverehrten Geburtstagskind schon vorher in Stuttgart eine mit erlesenen Früchten gefüllte, von zwei Blumenvasen flankierte Fruchtschale als Angebinde überreicht. Herr Kloß-Saulgau schloß die Reihe der Tischreden mit dem Hinweis auf den tatsächlichen Erfolg dieser württembergischen Obstbautage und mit dem Wunsch weiteren Blühens und Gedeihens.

Über Tisch wurde die neue Gratisflugschrift des Württembergischen Obstbauvereins verteilt, die den Titel führt: „Dünget die Obstbäume!" Anleitung, wie und wann der Obstbaum gedüngt werden soll. 8 Seiten. Mit 2 Abbildungen.

---

4. Der III. Obstbautag.

Die Tagesordnung des III. Obstbautags lautete:

1. Vortrag über: Behandlung und Zukunft unserer Baumgüter und Obstgärten (von Herrn Vereinssekretär Schaal).
2. Vortrag über: „Wert der Düngung unserer Obstbäume" (von Herrn Hofgärtner Hering).
3. Besprechung über Obstbaufragen aus der Mitte der Versammlung.

Der große Saal war überfüllt, so daß manche keinen Sitzplatz mehr finden konnten. Mit Wohlgefallen bemerkte man auch die Anwesenheit vieler bäuerlicher Teilnehmer aus der Umgegend, die zum Teil noch in ihren malerischen Trachten (Steinlach 2c.) erschienen waren.

Der Vorsitzende, Stadtrat Fischer-Stuttgart, begrüßte die Versammlung ungefähr mit folgenden Worten:

Schon einige Male hat der Württ. Obstbauverein Besuch in Tübingen gemacht, und heute können wir sogar ein 25jähriges Jubiläum feiern. Am 20. September 1884 beteiligte sich der Württ. Obstbauverein an der Obstausstellung des V. Landwirtschaftl. Gauverbands in Tübingen mit einem Normalsortiment württembergischer Obstsorten. Fünf Jahre nachher sind wir, die Vertreter des Württ. Obstbauvereins, mit zahlreichen Freunden wieder hier gewesen, um dem Tübinger Bezirksverein einen Besuch zu machen und mit seinen Mitgliedern Obstbaufragen zu besprechen. Auch damals, wie heute, wurde „die Düngung der Obstbäume" behandelt, in einem Vortrag, den unser † Mitglied, Herr Ökonomierat Stirm, gehalten hat. Der Tübinger Vereinsvorstand, Herr Prof. Weber, ermahnte dabei seine Mitbürger, „die durch den Hopfenbau eine Zeit lang schwer geschädigte Obstkultur wieder zu heben und zu fördern", und bat uns, die Bestrebungen für sachgemäße Verwendung und Verwertung des Obstes fortzusetzen.

Die Mahnungen von dazumal sind beherzigt worden. Seit diesen 20 Jahren hat sich der Obstbau in dieser Gegend sehr gehoben und die Tübinger freuen sich, wieder reichlich „Einkehr" halten zu können bei dem „Wirte wundermild", dem guten Apfelbaum. Aber auch der Württ. Obstbauverein, der im Jahre 1889 erst 715 Mitglieder zählte, ist in die vielen Tausende gewachsen und verbreitet sich jetzt segensreich über das ganze Land, und er hat, mit Unterstützung der Kgl. Regierung, eine Obstverwertungsstelle geschaffen, die für die Obstproduzenten Württembergs von wertvoller Bedeutung ist. Mehr als je ist es aber auch für uns notwendig, den Obstbau und Obsthandel mit richtigem Verständnis und aller Energie zu betreiben; denn das Ausland ist eine gefährliche Konkurrenz geworden. Doch „der wackre Schwabe forcht sich nit".

Und wenn wir die rechten Mittel wählen, helfen wir auch dem heimischen Obstbau zu seinem Recht. Diese Mittel zu finden in gemeinsamer Rede und Gegenrede, dazu ist der „Obstbautag" da.

Der Vorsitzende verlas noch einen Drahtgruß von Herrn Gutsbesitzer Adorno-Kaltenberg (Tettnang), der, leider selber am Erscheinen verhindert, der Tagung besten Erfolg wünschte. Dann folgten die Begrüßungsansprachen seitens des Oberamtsbezirks, der Stadt und der Sektion Tübingen.

Der Oberamtmann, Herr Regierungsrat Frhr. v. Soden begrüßte im Namen des Oberamtsbezirks Tübingen und im Namen von Ökonomierat Klein, dem Vorstand des landwirtschaftlichen Bezirksvereins, die Anwesenden. Noch reichliche Gelegenheit sei vorhanden, den Obstbau zu fördern. Es fehle noch an der Sortenwahl. Als Beweis ein Erlebnis aus der Praxis: für die Wiederholungskurse, die in Reutlingen eingerichtet werden sollten, meldeten sich nur zwei Lusttragende aus dem Bezirk Tübingen! Sie konnten daher überhaupt nicht eingerichtet werden. Auch in der Breite kann der Obstbau noch gefördert werden. Durch Einführung mechanischer (elektrischer) Kraft können bei der Landwirtschaft die nötigen Kräfte für den Obstbau frei werden. Dann stimme es noch nicht im Obsthandel. Hier können Genossenschaften segensreich wirken. Auch die Baumpflege lasse vieles zu wünschen übrig. Redner wünscht den Verhandlungen besten Erfolg. — Im Namen des auf Urlaub befindlichen Oberbürgermeisters Haußer übermittelte Herr Polizeiamtmann Aldinger die besten Grüße und Wünsche. Unsere Bürgerschaft nimmt regen Anteil an den Verhandlungen, blüht doch bei uns der Obstbau ganz außerordentlich. Mehr als der Weinstock ist es der Obstbaum, der bei uns gedeiht. Und während der Weinstock an Ausdehnung kaum noch viel bei uns gewinnen kann, ist ein Wachsen der Obstzucht sehr wohl möglich. Aber auch ideale Werte schafft der Obstbau. Der Württ. Obstbauverein hat schöne Erfolge errungen. Der aufrichtige Wunsch der Stadtgemeinde Tübingen sei es, daß auch der heutige Obstbautag zu den alten neue Erfolge bringen möge, die in so manche Stube und Werkstatt hineinleuchten, wo man ohne den Obstbaum kaum noch in Berührung mit der Natur komme. — Herr Garteninspektor Schelle begann mit einem herzhaften Grüß Gott! „Seien Sie uns alle recht willkommen, sowohl Sie, die Sie aus der Ferne hierher geeilt sind, um den III. württ. Obstbautag mit uns zu begehen, als auch Sie von der Umgegend Tübingens und von hier selbst, die Sie sich hier so zahlreich versammelt haben, um den auswärtigen Freunden zu zeigen, wie wir die Ehre ihres Besuches hoch einschätzen und wie wir arbeiten wollen im Interesse des Obstbaues. Wir begrüßen die Herren des Ausschusses und die Herren Vertrauensmänner des Württ. Obstbauvereins und danken Ihnen, daß Sie den diesjährigen Obstbautag in unser liebes Tübingen verlegt haben. Möge es Ihnen allen, allen in unserer Stadt und in unserem Kreise wohl gefallen! Gestatten Sie mir zwei weitere Minuten zu kurzen Bemerkungen über den Obstbau in unserem Bezirk. Wie vielerorts, so ist natürlich auch hier an der äußersten Grenze des Weinbaues letzterer zurückgegangen und hat (wie neuerdings auch der Hopfenbau) dem Obstbau Platz gemacht. Unser Bezirk, einer der bevölkertsten des ganzen Landes, hat mit seinen Ortschaften, von denen

einzelne überwiegend aus Maurern, Gipsern, Steinhauern, Zimmerleuten und viel Fabrikarbeitern bestehen, keinen großen Prozentsatz an Ortschaften, welche nur reinen bäuerlichen Betrieb aufweisen. Dabei herrscht — mit Ausnahme der großen Flächen auf den sogen. Härten, d. h. bei Wankheim, Kusterdingen, Mähringen usw., ferner auf der Domäne Einsiedel, Ammern 2c. — ein sehr zersplitterter Grundbesitz, Kleinfelderwirtschaft, welche nur einigermaßen großzügige Obstanlagen nahezu ausschließen. Nur wiederum Einsiedel ragt da hervor mit seinem 5000 Stück betragenden Baumbestand. Auch Ammern und Tübingen sind hervorzuheben. Waren noch vor 70—90 Jahren die Ernährungsquellen im Ackerbau, Weinbau, Obstbau und Viehzucht zu finden, so hat sich neuerdings das Verhältnis annähernd gleichmäßig auf Landwirtschaft und Gewerbe verteilt, bei einer Kulturverteilung von zirka 36 Prozent Forstung und etwa 59 Prozent Landwirtschaft des gesamten Areals. Sehr fleißig gepflegt wird aber, wie bereits berührt, der Obstbau in unserem Bezirk, wobei die Obstbausektion zu fördern und zu helfen suchte, wo und wie es irgend möglich war. Es ist hier nicht der Platz, über die Arbeiten der Sektion zu sprechen, aber eines darf vielleicht genannt werden, daß die Sektion speziell für rationellen Obstbau im Bezirk kräftig gearbeitet hat. Gegründet wurde die Sektion 1888. Ein eifriger Ausschuß leitete die Geschäfte des auf 400, zu $^3/_4$ der ländlichen Bevölkerung angehörige Mitglieder gewachsenen Vereins, welche Mitgliederzahl seit einigen Jahren auf zirka 360 zurückgegangen ist, aber nur weil wir in zirka $^1/_3$ der Ortschaften des Bezirks wiederum Orts-Obstbauvereine gegründet, welche mit ihren ebenfalls zirka 400 Mitgliedern den Ausfall von 40 Jahren um das zehnfache durch passive Mitglieder wieder ersetzen. Als Hauptmitarbeiter, als die Pioniere unserer Bestrebungen, muß ich aber unsere Orts-Baumwarte bezeichnen, ohne welche wir vieles absolut nicht fertig gebracht hätten, welche, gleich ob es alte oder jüngere Männer sind, übereinstimmen mit unseren Bestrebungen und leisten, was in ihren Kräften steht. Seit einigen Monaten steht diesen Männern nun eine erprobte Kraft zur Seite, Herr Oberamtsbaumwart Schultheiß Bürker von Kilchberg. Daß wir nach jahrelangen Kämpfen diese beratende Stelle erreicht, verdanken wir dem um den Obstbau verdienten Herrn Regierungsrat Frhr. v. Soden. Ich habe Ihnen das alles mitgeteilt, meine Herren, weil ich unsere auswärtigen Freunde einen Einblick tun lassen wollte in die Verhältnisse der Familie, deren hochwerte Gäste Sie sind. Und nun nochmals: Willkommen bei uns! Mögen die Verhandlungen zum Segen des Obstbaues in unserem Bezirk wie im ganzen Württemberger Land gereichen!" — Der Vorstand dankte in von Herzen kommenden Worten den drei Rednern für ihren dem Verein ehrenden und hocherfreuenden Willkomm und gab dann das Wort dem Vorsitzenden der vormittags gewählten Kommission (s. S. 164), die während der Mittagspause ihres nicht leichten Amtes gewaltet hatte.

Welche Sorten empfehlen sich zur Anpflanzung als Frühobst? Folgende 6 Birnen- und 5 Apfelsorten wurden empfohlen: I. Birnen: 1. Juli Dechantsbirne, 2. Grüne Sommer-Magdalene (Glasbirne), 3. Sparbirne, 4. Clapps Liebling, 5. Geißhirtle, 6. Williams Christbirne. — II. Äpfel: 1. Weißer Klarapfel, 2. Roter Astrachan, 3. Charlamowski, 4. Lord Suffield, 5. Apfel aus Croncels. Der Redner gab über Klima- und Bodenbedürfnisse, Pflege und Ernte der verschiedenen Sorten kurze Regeln und Fingerzeige. Qualität, Art des Ertrags, der Verwendung, Farbe, Geschmack der Früchte 2c. erfuhren durch den Redner eingehende Behandlung, der lebhafter Beifall zuteil wurde. Der Vorsitzende dankte dem Redner und den anderen Mitgliedern der Kommission.

Die Beschreibung der obigen Sorten finden unsere Leser im „Württ. Obstbuch" S. 104—113.

Die nun folgenden, mit gespannter Aufmerksamkeit angehörten beiden Vorträge, nämlich: 1. über: Behandlung und Zukunft unserer Baumgüter und Obstgärten (von Herrn Vereinssekretär Schaal); 2. über: „Wert der Düngung unserer Obstbäume" (von Herrn Hofgärtner Hering) fanden solch allgemeine Zustimmung, daß sich keinerlei Erörterung daran anschloß, der beste Beweis für die Qualität des Inhalts!

Wir veröffentlichen beide Vorträge im Wortlaut an anderer Stelle des „Obstbau".

Weitere Obstbaufragen gelangten nicht zur Erörterung und der Vorsitzende schloß mit warmen Worten den III. Obstbautag. „Von Jahr zu Jahr finden unsere Obstbautage lebhafteres Interesse und größere Teilnahme. Der schönsten einer war dieser Tübinger Tag! Möge das Gehörte und Geschaute nicht verhallen, sondern Früchte bringen! Württemberg muß wieder obenan im Obstbau, muß wieder werden der Obstgarten Deutschlands!"

III. Literatur.

Deutscher Obstbau. Bearbeitet vom Königl. Landesökonomierat Rudolf Goethe-Darmstadt unter Mitwirkung von Prof. Dr. E. Ihne-Darmstadt und mehrerer Obstbau-Sachverständiger. Mit 104 zum Teil farbigen Abbildungen und 2 Karten. Heft 150 der „Arbeiten der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft". Für Mitglieder 1,50 Mk. ungebunden. Preis im Buchhandel (Verlagsbuchhandlung Paul Parey, Berlin SW., Hedemannstr. 10) 5 Mk. gebunden.

In diesem Heft wird zum erstenmal eine Schilderung des gesamten deutschen Obstbaues gegeben. Im ersten Teil: eine ausführliche Obstbaustatistik. Dann Abhandlungen über Klima, Boden und Baumlehre, über die Grundlagen des Obstbaues und seinen Betrieb vom Standpunkte des Landwirts. Diese Anordnung geht aus der Überzeugung hervor, daß der Obstbau erst dann seine volle Leistungsfähigkeit und damit seine volle Bedeutung als Kultur erlangen wird, wenn sich die Landwirtschaft seiner annimmt und seinen Betrieb den übrigen angliedert. Diese Anschauung bildet den Grundton der ganzen Arbeit, weswegen bei der Darstellung alle die Einzelheiten der Obstbaulehre in Wegfall kommen, die für den Landwirt keine oder nur untergeordnete Bedeutung haben. Es ist hier eine Übersicht über den gegenwärtigen Stand des deutschen Obstbaues gegeben, wie sie der Landwirt braucht, um sich ein klares Bild dieser Kultur in Deutschland verschaffen zu können, sei es, daß er sich entweder bereits mit ihr beschäftigt, sei es, daß er ihr zum eigentlichen Erwerbsobstbau näher treten will. Zwei Karten, eine Karte der Obstbauintensität in den einzelnen Verwaltungsbezirken, eine phänologische Karte, 104 zum Teil farbige Abbildungen. Ist kaum für den Landwirt geeignet, eher für Fachleute und Vereinsleitungen, weil besonderes Verständnis nötig. Abbildungen sehr gut, Beschreibung der Obstanlagen ebenfalls. Von den Abbildungen haben wir im Juniheft des „Obstbau" Proben gebracht, die gewiß den Beifall unserer Leser gefunden haben. So sind die Abbildungen überhaupt als vortrefflich zu bezeichnen. Die Beschreibung der Obstanlagen ist durchaus klar und übersichtlich gehalten. Wir empfehlen das Heft zur Anschaffung für Vereine und für Fachleute. Es liegt namentlich ein wertvoller Stoff zu Vorträgen darin.

Aus dem Verlag P. Parey, Berlin:

Kümmerlen, **Der Obstbau.** 2. Aufl. 100 Abb. Preis Mk. 1.60.

Der Verf. (Direktor der landw. Winterschule Hohensalza) will hier einen Leitfaden geben für niedere landwirtsch. Lehranstalten für Baumwart-Kurse, für Lehrerbildungsanstalten und auch für den Selbstunterricht. Für diese Zwecke zu empfehlen.

Nattermüller, **Obst- und Gemüsebau,** 4. Aufl. 76 Abb. Preis 1.60.

Diese neue Auflage des wohlbekannten Büchleins wurde von Obergärtner Boch in Altenburg (S.-A.) besorgt. Ebenfalls für landwirtschaftliche Schulen und Gärtnerlehranstalten bestimmt und auch in dieser neuen Auflage recht tauglich.

Cl. Mohr, **Bewässerung und Düngung** von Obstfeld und Garten. Preis 75 Pfg. Zu beziehen von Claus Mohr, Stuttgart, Obere Heusteige.

Unsere Leser werden die Anzeige dieses interessanten Buchs im „Obstbau" No. 6 (Juni 1909) S. 96 a (oben rechts) wahrgenommen haben. Wir möchten es nun auch an dieser Stelle der Lektüre empfehlen. Es handelt sich hier um eine geschickt ausgedachte Bewässerungsröhrenanlage. Der Leser wird u. a. das Hauptbedenken haben, ob sich eine solche immerhin mühevolle und kostspielige Anlage auch genügend rentiert. Daß die Früchte dabei groß werden, glauben wir dem Titelbild, das eine Birne mit 912 Gramm Gewicht zeigt.

Verlag des „Schweizer. Pflanzenfreund" in Rüti (Zürich): II. Jahrgang von **Ernst Meier's Pflanzenfreund-Kalender für Blumenfreunde.** Der 64 Seiten starke Kalender mit 22 Illustrationen behandelt Heranzucht, Kultur und Pflege schöner Topfpflanzen, weshalb der schmucke Kalender Blumenfreunden empfohlen werden kann.

IV. Monats-Kalender.

Oktober.

Herbstpflanzung für Obstbäume fast überall vorzuziehen. Vielleicht berücksichtigt dabei der Leser, daß auf dem III. Obstbautag in Tübingen die Anpflanzung von Frühobst warm empfohlen wurde. Wir bitten den betreffenden Aufsatz hierüber (S. 155) nachzulesen.

Ausputzen und Reinigen der alten Bäume; Kalkanstrich. Bei unseren Spalieren, Pfirsich, Aprikosen, ist die erste Arbeit, welche wir im Herbste an Spalierbäumen vornehmen, die, daß wir sie von den Spalieren losschneiden. Das Spalier selbst wird sodann einer eingehenden, gründlichen Reinigung unterworfen, um alle anhaftenden Ungehörigkeiten, trockene Blätter, Insekteneier usw zu entfernen und zu vertilgen. Nach dem Schnitte wird eine Generalreinigung des Baumes vorgenommen. Schorfige und trockene Rinde wird abgekratzt. Kranke Stellen werden teils ausgeschnitten und verklebt, teils, wo Gummifluß vorhanden, mittelst einer scharfen Bürste und Wasser sauber ausgewaschen; anhaftende Schildläuse mit Bürste und Seifenwasser gründlich abgebürstet, desgleichen die Eier der Blattläuse, die hinter den Knospen als schwarze, dem Schießpulver nicht unähnliche Punkte, wahrnehmbar sind. Will man noch ein Übriges tun, so streiche man den ganzen Baum mit einer Mischung, bestehend aus Kalkmilch, etwas Lehm, Schwefelblüte und Tabakstaub an, wodurch so manches versteckt sitzende Insektenei, mancher pflanzliche Schmarotzer vernichtet wird. Wenn alles dieses gewissenhaft ausgeführt ist, wird der Baum wieder regelrecht angeheftet. Bei eintretendem Frost erhält er Bedeckung von dachziegelförmig übereinander gelegten Tannenzweigen, welche am Spaliere selbst befestigt, der größeren Haltbarkeit halber aber noch mit einigen darüber gebundenen schwachen Bohnenstangen versehen werden. Die Bedeckung mit Tannenzweigen ist mancher anderen weit vorzuziehen. Schilf und Stroh sind Stoffe, die gerne von Mäusen aufgesucht werden und dadurch den Baum gefährden. Das Tannenreisig bietet nicht nur während strenger Winter einen ausreichenden Schutz, sondern es sollte auch im Frühjahr unberührt so lange vor den Spalieren verbleiben, bis eine Gefahr des Erfrierens der Bäume nicht mehr vorhanden ist. Denn unter dem sich gegen das Frühjahr hin durch allmählichen Nadelabfall mehr und mehr lichtenden Gezweige vermögen die Blüten sich sehr wohl zu befruchten, da Licht und Luft genügend Zutritt erhalten, und demnach gewährt dieses im Verein mit dem hellen Kalkanstrich gegen die allzu starke Erwärmung der oft schon recht wirksamen Frühjahrssonne und den daraus entspringenden nachteiligen Folgen einen hinlänglichen wirksamen Schutz. Die Erfahrung lehrt, daß weniger die Winterkälte die in Frage stehenden Bäume beschädigt, als vielmehr die Spätfröste im Frühjahr. Bei ungenügendem Schutze erwärmt die Frühjahrssonne den Baum nicht unbedeutend und regt den Saft an, worauf die meist hellen Tagen folgenden Nachtfröste die weichen, zarten, mit wässeriger Flüssigkeit gefüllten Zellen und Gefäße zerstören.

Im Gemüsegarten gibt Ernte und Einwinterung auch genügend zu schaffen. Umgraben; vorher wird Stalldünger, auch Torfstreu, auf das Land gefahren und mit untergebracht. Kompost und Mergel soll in kleinen Haufen erst noch durchfrieren und wird dann im Frühjahre gegeben. Dill und Neuseeländer Spinat jetzt im Herbst säen. Schalotten pflanzen, auch Rhabarber. Spargelkraut wird nicht abgeschnitten, ehe es abgestorben ist.

Im Blumengarten fängt jetzt die Hauptsorge an: die Durchwinterung. Der Rosenschutz erfolgt gewöhnlich, indem man die Stämmchen und Triebe der wurzelechten Rosen umlegt und mit Hacken oder kreuzweise übereinander gesteckten Stäben am Boden festhält und besonders ihre Kronen mit Erde, Laub oder Reisig bedeckt. Auf gut gepflegten Rasen gepflanzt und bei geringer Anzahl bindet man sie wohl auch aufrecht in Stroh ein. Verfährt man mit hinreichender Sorgfalt, so wird man seinen Zweck auf die eine oder andere Art gleich gut erreichen. Von Bedeckungsmaterial eignet sich in trockenem, durchlässigem Boden Erde am besten. Auf Rasen-

plätzen ist aber ihre Verwendung nicht angebracht. Auf diesen, sowie in nassem Erdreich leistet eine leichte Laubdecke mit darüber gelegtem Tannenreisig vorzügliche Dienste. Zarte Teerosen umgibt man außerdem noch mit gewaschenem Sand. Auch andere im Freien bleibende, empfindliche Pflanzen brauchen Winterschutz, sobald einmal der Boden gefroren ist, Yucca, Azaleen Rhododendren, 2c. Man sorge schon vor dem Frost, daß das Deck- und Einbindematerial gleich bei der Hand ist.

Der Rasen soll kurz geschnitten, nicht lang in den Winter gehen. — Wir fügen als in der Hauptmostzeit befindlich noch folgende Frage samt Antwort an:

Wie macht man reinen Birnmost? Diese Frage beantwortet die K. Weinbauversuchsanstalt in Weinsberg durch Herrn Dr Chr. Schätzlein, wie folgt.

Während das vergangene Jahr einen überaus reichen Ertrag an Äpfeln gebracht hat, sind die Aussichten für diese Obstsorte heuer fast durchweg recht geringe, dagegen verspricht die Ernte an Birnen im allgemeinen befriedigend auszufallen. Aus diesem Grunde mehren sich die an uns gerichteten Anfragen, ob es denn möglich sei, aus Birnen allein einen guten haltbaren Most herzustellen. Die Frage läßt sich mit ja beantworten, doch sind bei der Herstellung verschiedene Punkte zu beachten. Die die Güte und Haltbarkeit sowie einen harmonischen Geschmack bestimmenden wesentlichen Bestandteile des Birnensaftes sind neben den Aromastoffen der Zucker, die Säure und der Gerbstoff, welch letztere in einem bestimmten Verhältnis zueinander vorhanden sein müssen, um aus dem Birnensafte ein Gärprodukt von gewünschtem Geschmack und Haltbarkeit zu erzielen. Der Zucker wird bei der Gärung hauptsächlich in zwei Bestandteile gespalten, nämlich in Alkohol und Kohlensäure; letztere entweicht zum größten Teil. Der gebildete Alkohol und die bereits im süßen Saft vorhandene Säure wirken als Konservierungsmittel, d. h. sie schützen den Most vor gefährlichen Erkrankungen wie Zähewerden, Essigstich u. a. Je geringer der Most an diesen beiden Bestandteilen ist, d. h. je zucker- und säurearmer die vermosteten Birnen waren, desto geringer ist seine Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten. Ein normales Getränke muß mindestens $4^1/_2$—5 Gewichtsprozente Alkohol (d. h. an Saft ein Öchslegewicht von 45—50) und etwa 5—$5^1/_2$ pro Mille d. h. Gramm in Liter) Säure besitzen. Ein bestimmter Gerbstoffgehalt ist nötig, um eine gute Klärung des ausgegorenen Produktes zu erzielen, den faden Geschmack zu vermeiden, vor allem aber auch, um das Auftreten des Zähewerdens zu verhindern. Ein den obigen Mengen entsprechender Säuregehalt hat nun aber nicht nur konservierende Eigenschaft, sondern er verhindert auch das bei einem zu niederen Gehalte oft beobachtete Schwarzwerden des Getränkes beim Stehen an der Luft. Bei diesem Vorgange bildet sich aus dem Gerbstoff und Eisen des Mostes unter Einwirkung der Luft schwarzes gerbsaures Eisenoxyd, das jedoch beim Vorhandensein genügender Menge Säure in Lösung bleibt und sich nur bei Säuremangel abscheidet. Die Säfte der bei uns gebauten Birnensorten entsprechen nun weitaus nicht der zur Erzielung eines Obstmostes mit guten Eigenschaften erforderlichen Zusammensetzung. Während der Gehalt an Gerbstoff fast immer ein genügender ist, mangelt es oft an der entsprechenden Zucker- und insbesondere Säuremenge. Hat man nun beispielsweise eine zucker- und säurereiche, dagegen gerbstoffarme Äpfelsorte zur Verfügung, so kann man durch Mitverwendung dieser den gewünschten Ausgleich erzielen. Ist dies jedoch nicht der Fall, so muß man den Zucker als solchen in Form von Hut- oder Krystallzucker und die Säure als Weinsteinsäure oder Zitronensäure zufügen. Die Zugabe von Zucker und Säure soll bereits vor Eintritt der Gärung erfolgen, um die Erkrankungsmöglichkeiten frühzeitig auszuschließen.

Die Berechnung des Zucker- und Säurezusatzes gestaltet sich recht einfach und soll an nachfolgenden Beispielen erläutert werden:

1. Ein Birnsaft, der ohne Wasserzusatz vergoren werden soll, wiege 58 Grad nach Öchsle und enthalte 4,4 Gramm Säure im Liter. Nach dem Öchslegewicht wird der entstehende Birnwein etwa 6 Gewichtsprozent Alkohol enthalten, so daß ein Zusatz von Zucker überflüssig ist. Da-

gegen ist der Säuregehalt verhältnismäßig nieder; er müßte auf etwa 5,5 ‰ gestellt werden. Es sind daher pro Liter 5,5—4,4 = 1,1 oder per Hektoliter 110 Gramm Zitronen- oder Weinsteinsäure zuzufügen, indem man sie in etwas Saft warm auflöst und diese Lösung zur Hauptmenge gibt.

2. Ein Birnsaft wiege 40 Grad nach Öchsle und habe einen Säuregehalt von 3,7 ‰. Der hieraus entstehende Most hätte, um haltbar zu sein, einen zu geringen Gehalt sowohl an Alkohol (ca. 4 Gewichtsprozent) wie an Säure. Um den Alkoholgehalt um 1 Gewichtsprozent zu erhöhen, ist das Mostgewicht um 10 Grad Öchsle zu steigern, was durch Zusatz von 2,5 Kilo Zucker pro Hektoliter erreicht wird. Der Zucker wird in einem sauberen Korb in den Saft gehängt und löst sich auf diese Weise sehr rasch auf. Die zuzusetzende Menge Zitronen- oder Weinsteinsäure wäre 5,5—3,7 = 1,8 Gramm pro Liter bezw. 180 Gramm pro Hektoliter.

3. 5 Zentner Birnen hätten 150 Liter Saft von 63 Grad Öchsle und 4,5 ‰ Säure ergeben. Die Trester sollen mit derselben Menge Wasser ausgelaugt werden. Da man einige Zeit (höchstens 48 Stunden) aufnehmen lassen will, der Zucker- und Säurezusatz aber möglichst frühzeitig zum Saft erfolgen soll, so kann man zur Berechnung der zuzusetzenden Mengen davon ausgehen, daß der Nachdruck etwa 15 Grad Öchsle wiegen und 1 ‰ Säure enthalten wird. Das Gemisch von Saft und Wasser hat daher $\frac{63+15}{2} = \frac{78}{2}$ = 39 Grad Öchsle und $\frac{4{,}5+1}{2} = \frac{5{,}5}{2}$ = 2,75 ‰ Säure. Zucker- und Säurezusatz berechnet sich weiter wie bei 2. Das Öchslegewicht wird auf 50 Grad, also um 11 Grad erhöht, wozu $\frac{3+11}{10}$ = 3,3 Kilo Zucker pro Hektoliter erforderlich wird; die Säure beträgt 5,5 − 2,75 = 2,75 Gramm pro Liter oder 275 Gramm pro Hektoliter. Allgemein gesagt: Wenn man 5 Zentner Birnen zur Herstellung von 300 Litern Birnenmost benützt, so wird man auf 100 Liter Flüssigkeit (Mischung von Saft und Wasser) 2,5 bis 3,5 Kilo Zucker und 150 bis 250 Gramm Zitronen- oder Weinsteinsäure zusetzen müssen.

Daß peinlichste Reinlichkeit und Sorgfalt zum guten Gelingen unbedingt erforderlich sind, ergibt sich von selbst. Die Verwendung von reingezüchteter Weinhefe zum raschen Einleiten und zur glatten Durchführung der Gärung ist empfehlenswert. Sie kann zum Preise von 3 Mk. (unter Nachnahme 3.20) von der Versuchsanstalt in Weinsberg bezogen werden. Empfehlenswerte Rassen sind: „Weinsberg", „Weikersheim" und „Verrenberg".

V. Schädlings-Kalender.

Oktober.

Der Oktober ist der Kampfmonat gegen einen der gefährlichsten Obstfeinde, den Frostspanner. Jeder kennt die Raupe. Nur zu gut kennen sie die meisten Baumbesitzer.

Die Farbe ist anfangs grau, später weiß-grün gestreift. Das leichteste Erkennungszeichen ist, daß sie abweichend von den anderen Raupen beim Laufen einen krummen Buckel, einen „Katzenbuckel" machen, weshalb man sie auch Spannerraupen nennt. Mitte Juni verpuppen sich die Raupen. Zu diesem Zwecke lassen sie sich an einem Faden vom Baume auf den Boden herab, verkriechen sich dort in den Boden und verwandeln sich in ein Püppchen. Im November erscheint der Schmetterling und der Verwandlungsvorgang beginnt von neuem. Das ist also das Eigentümliche an diesem Schmetterling, daß er nicht wie die meisten ähnlichen Schädlinge im Sommer, sondern erst im Herbst erscheint. Ende Oktober — Anfang November, also zur Zeit der ersten Fröste, beginnt seine Flugzeit. Durch diesen Umstand hat er auch seinen Namen „Kleiner Frostschmetterling" erhalten. Er ist ein Nachtfalter. Männchen und Weibchen dieses Schmetterlings sind verschieden. Das Männchen hat ausgebildete

Flügel, die es zum Fliegen benutzen kann, während das Weibchen nur Flügelansätze, Stummel hat, mit denen es nicht zu fliegen vermag. Infolgedessen ist das Weibchen gezwungen zu kriechen und klettert zur Zeit des Fluges am Stamme in die Höhe, um in die Baumkrone zu gelangen. In der Baumkrone legt es ca. 300 Eier ab und zwar fast vereinzelt an die Äste und die Fruchthölzer. Diesen Eiern schadet leider auch die größte Kälte nichts; sobald die Knospen zu schwellen anfangen, schlüpfen die Frostspannerräupchen wie auch einige andere Wicklerraupen aus und bohren sich sowohl in Blüten- wie in Laubknospen ein, um diese durch Fressen stark zu beschädigen, ja teilweise zu vernichten. Im Volksmunde heißt es da und dort, wenn sich an den eingefressenen Löchern der Knospen Tröpfchen, von den Schädlingen herrührend, zeigen: „es ist ein falscher Tau auf den Bäumen". Da die Räupchen verborgen sind, ist ein Vorgehen durch Spritzen nicht von erheblicher Wirkung. Später fressen die Raupen Blüten und Laub. Man muß also einen anderen erfolgreicheren Weg beschreiten und den kennt ja der Leser. Jetzt Leimringe anbringen, da das Weibchen am Stamme hoch klettert, um seine Eier abzulegen. Man bringt in der Höhe von einem Meter einen Papiergürtel aus starkem, geleimtem Papier an und bindet denselben oben und unten mit einer Schnur fest. Das unterste Ende des Gürtels wird etwas nach auswärts gebogen, damit ein Rand entsteht. Sodann bestreicht man diesen Gürtel mit Raupenleim. Der weibliche Schmetterling kriecht am Stamm in die Höhe, bleibt an dem Leim hängen und geht zu Grunde. Auch viele Männchen des Frostschmetterlings werden auf diese Weise gefangen. Auch die Baumpfähle und Aststützen sind mit Gürteln zu versehen, wodurch die Eiablage verhindert wird. Da kein Raupenleim längere Zeit völlig klebfähig bleibt, so ist der Leim, sobald er hart wurde, was man durch Betupfen fühlt, von Zeit zu Zeit frisch aufzutragen, nicht nur im Vorwinter, sondern auch im Frühjahre. Es ist noch eins zu beachten, nämlich, daß die Weibchen der Frostspanner oft gar nicht versuchen, den ihnen Hindernis bietenden Klebgürtel zu übersteigen, sondern die Eier unterhalb der Gürtel am Stamme ablegen. Diese Tatsache, die sich auf Beobachtungen von Dr. Lüstner-Geisenheim stützt, erklärt die oft erfahrene, scheinbar unvollständige Wirkung der Bekämpfung der Frostspanner durch Klebgürtel. Die unterhalb des Gürtels abgelegten Eier müssen daher unbedingt vernichtet werden. Geschieht dies nicht, dann wandern die aus den dort abgelegten Eiern hervorgegangenen Räupchen in die Höhe, und es sind dann Mühe und Kosten der Anbringung der Klebgürtel beinahe „für die Katz" gewesen. Wir bitten also bei diesen Leimringen dreierlei im Auge zu behalten: 1. rechtzeitige Anbringung, 2. gute Instandhaltung der Klebgürtel, 3. sorgfältige und gründliche Vernichtung der unterhalb der Klebgürtel an den Stämmen abgelegten Eier! Eine recht steife Bürste, um mit kräftigem Seifenwasser die Stämme gründlich zu säubern, besorgt alles.

Laut Mitteilung der K. Anstalt für Pflanzenschutz in Hohenheim (Prof. Dr. O. Kirchner) breitet sich der amerikanische Stachelbeermehltau in Deutschland immer weiter aus, so daß die Kaiserl. Biologische Anstalt in Dahlem bei Berlin sich veranlaßt sah, aufs neue auf die Gefahr hinzuweisen, welche der Stachelbeerkultur durch diesen verderblichen Pilz droht. Waren in Deutschland bisher vornehmlich nur die Provinzen Ost- und Westpreußen und Posen verseucht, und sonst noch im Norden mehr vereinzelte Krankheitsherde beobachtet worden, so ist nach einer kürzlich von Direktor Hiltner in München veröffentlichten Mitteilung die Gefahr der Einschleppung bei uns in Württemberg jetzt erheblich näher gerückt. Denn der amerikanische Stachelbeermehltau ist in diesem Jahre in den Baumschulen der Firma Koschwanetz bei Miltenberg a. M. in bedenklichem Umfange aufgetreten. Man erkennt die Krankheit daran, daß an den Trieben und Früchten der Stachelbeersträucher ein anfangs weißlicher, später graubrauner bis kaffeebrauner, dicker filziger Überzug auftritt, der die Beeren ungenießbar macht und ein Verkümmern der befallenen Triebe, schließlich des ganzen Strauches herbeiführt. Unsere Gartenbesitzer und Obstzüchter haben also vermehrten Anlaß auf das Auftreten dieser Krank-

heit sorgfältig zu achten; in allen Fällen, wo der amerikanische Stachelbeermehltau sich zeigt, oder der Verdacht seines Auftretens vorliegt, wende man sich unter Einsendung von erkrankten Stachelbeerzweigen unverzüglich an die Anstalt für Pflanzenschutz in Hohenheim, welche, wenn das Vorhandensein der Krankheit tatsächlich festgestellt werden sollte, sogleich die erforderlichen Bekämpfungsmaßregeln veranlassen wird. Zunächst ist die wichtigste Aufgabe, die Einschleppung des Pilzes bei uns zu verhindern und den Bezug von Stachelbeersträuchern aus allen Gegenden, in denen er Fuß gefaßt hat, zu unterlassen. Der ursprünglich in Nordamerika einheimische Pilz ist im Jahre 1900 zuerst in Europa, und zwar in Rußland und Irrland, eingeschleppt worden; in Deutschland wurde er bisher in Ostpreußen, Westpreußen, Posen, Pommern, Mecklenburg, Brandenburg, Schleswig-Holstein, Hannover, Waldeck und Bayern beobachtet, außerdem in Europa in Westrußland, Finnland, Schweden, Norwegen, Dänemark, Mähren, Salzburg, Irland und England.

Der Pilz soll übrigens nicht blos den Pflanzen schädlich, sondern für Menschen geradezu giftig sein. Wenigstens berichtet der Heidelberger Obst- und Gemüseanzeiger vom 25. August 1909: Der amerikanische Stachelbeermeltau ist in Hinterpommern in großem Umfang aufgetreten (in Vorpommern bisher nur in geringem Maße). Außer wirtschaftlichen Schädigungen sind bisher zwei Todesfälle von Kindern zu verzeichnen. Ist das Tatsache, so wäre doppelte und dreifache Vorsicht und Aufmerksamkeit geboten!

VI. Brief- und Fragekasten.

K. R. in O. B. Wenn Ihre Pfirsiche im vorigen Jahr im Oktober mehlig wurden, so hängt das jedenfalls damit zusammen, daß im Oktober die Sonne nicht mehr die nötige Kraft zur Ausreifung der Früchte ausübt. Es werden sich eben auch für Ihre Gegend früher reifende Sorten empfehlen. Vergl. „Württemb. Obstbuch" Seite 116.

K. in B. Der den Quitten eigentümliche Geruch stellt sich erst acht bis vierzehn Tage nach der Ernte ein: dann ist die beste Zeit zu ihrer Verwendung gekommen. Kann man nicht alle geernteten Früchte im frischen Zustande verwerten, so werden sie in Konserven umgewandelt; besonders Quittengelee, Quittenmarmelade und Quitten in Zucker sind geschätzte Leckerbissen, deren Verkauf nicht schwer fallen dürfte.

Frage. Hat ein Baumschulbesitzer von seinen Baumschulerzeugnissen auch Gewerbesteuer zu zahlen? Im Gesetze heißt es, daß derartige Erzeugnisse auf eigenem oder gepachtetem Boden, von dem Grundsteuer bezahlt werden muß, von einer Gewerbesteuer frei sind. Nun behauptet ein Steuerbeamter, daß ein Ministerialerlaß vorhanden sei, wonach von derartigen Erzeugnissen auch Gewerbesteuer bezahlt werden müsse. Existiert nun ein derartiger Erlaß und kann ein solcher Erlaß das Gesetz aufheben?

Antwort. Nach Art. 2 des Gesetzes vom $\frac{\text{28. April 1873}}{\text{8. Aug. 1903}}$ betr. die Grund-, Gebäude- und Gewerbesteuer bleibt von der Gewerbesteuer u. a. frei: der Handel mit Produkten von eigenen oder gepachteten Grundstücken sowie mit den davon ernährten Tieren oder deren Erzeugnissen, sei es, daß die Produkte roh oder in einem anderen Zustand, der in dem Kreis des land- und forstwirtschaftlichen Betriebs liegt, verkauft werden. Die Erzeugnisse einer Baumschule gehören nun zweifellos zu den rohen Grundstücksprodukten und es ist deshalb der Baumschulbesitzer wegen des Handels mit den in eigenen oder gepachteten Grundstücken gezogenen Bäumen nicht gewerbesteuerpflichtig. In der mit Genehmigung des Finanzministeriums ergangenen Verfügung der Katasterkommission vom 13. März 1875 ist zur Beseitigung von Anständen bei der Gewerbesteuereinschätzung ausdrücklich bestimmt, daß der Wert der in Baumschulen der Gärtner vorhandenen Bäume nicht zum Betriebskapital zu rechnen ist und daß Gärtner nur dann gewerbesteuerpflichtig sind, wenn sie künstliche Pflanzenzucht mit Ge-

wächshäusern und sonstigen besonderen Einrichtungen oder Handel mit gekauften Pflanzen und Samen betreiben. Eine andere Verfügung oder Entscheidung ist hinsichtlich der Baumschulen nach den eingegangenen Erkundigungen nicht ergangen, wäre übrigens nach dem klaren Wortlaut des Gesetzes auch nicht möglich. Zu erwähnen ist noch, daß nach Art. 34 des eingangs cit. Gesetzes Baumschulen zur Grundsteuer als Gärten, also höher als Äcker, eingeschätzt werden.

Stuttgart, Sept. 1909.

Ratschreiber Carl.

☞ Der heutigen Nummer liegt ein Muster eines **Ölleinengürtels** der Firma **Hochstetter & Vischer, Stuttgart,** bei. Da jetzt die beste Zeit zum Anlegen der mit **Brumataleim** zu bestreichenden wetterbeständigen Gürtel für den Fang des **Frostnachtspanners** ist, möchten wir besonders darauf aufmerksam machen.

☞ **Ich bitte Briefe und sonstige für den Württemb. Obstbauverein bestimmte Sendungen nicht an mich zu adressieren, sondern:**

An das Sekretariat des Württ. Obstbauvereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15 I.

Der Vereinsvorstand J. Fischer.

☞ **Beiträge** und alle sonstigen Zahlungen sind an den Vereinskassier **Karl Stähle,** Stadtkassier in **Stuttgart,** einzusenden.

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar. Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer,** Stuttgart, Eßlingerstraße 15, oder an den Sekretär des Vereins, **G. Schaal,** Eßlingerstr. 15 I, Stuttgart, zu richten.

Württembergischer Obstbauverein.

Unsere

Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung

befindet sich

Eßlingerstraße 15 I, Stuttgart,

sie hat

Telephon 7164 und ist **täglich geöffnet von 8—12 Uhr vorm. und 2—6 Uhr nachmittags.**

Die Vermittlung geschieht **unentgeltlich.**

Angebot- und Nachfrage-Listen sind prompt und franko erhältlich.

Anzeigen.

Die

Piccolo-Spritze

HS

Beste kleine selbsttätige Spritze für alle Flüssigkeiten.

2 Liter Gesamtinhalt. **Rein** Kupfer und Messing. Präzisionsarbeit. Feinste Nebelverstäubung. Näheres im Katalog No. 86, der auf 72 Seiten alle Hilfsgeräte für den Obstbau in höchster Vollendung zeigt.

Gebrüder Holder, Metzingen i. Württ.

Maschinenfabrik. [11

E. ROLL
Baumschulenbesitzer
Amlishagen-Blaufelden (Württbg.)
empfiehlt **Obstbäume**, hochstämmig u. in Zwergform in den empfehlenswertesten Sorten, **Alleebäume, Ziersträucher, Rosen, Beerenobst, Wald- u. Heckenpflanzen** etc. in sehr schöner Qualität aus den hiesigen, hochgelegenen (460 m. ü. d. M.) Baumschulen zu billigen Preisen
Katalog grat. und franco.

H. Schmidt

J. Fremd's Nachfolger

Obst- und Gehölzbaumschulen

Vaihingen a. F.
b. Stuttgart.

Telephon Nr. 26.

Für Lieferungen in **Obst- u. Alleebäumen, Ziersträuchern u. Koniferen** sowie **Anlegen von Obstgärten** halte ich mich bestens empfohlen. [9

Garantie für gute Bewurzelung und Sortenechtheit.

Katalog gratis und franko.

Für Gartenbesitzer!

Tafelobstpflücker,

schneidet die Früchte ab und beschädigt deshalb weder Früchte noch Zweige, ermöglicht somit auch das Gebot der Ernte des Sommerobstes vor der vollen Baumreife. Kein altertümliches Marterwerkzeug, das nur die Sammlung von unbrauchbaren Gartengeräten vermehrt. [59

Ungemein leicht und handlich — Arbeit nicht ermüdend und tadellos, selbst von Frauen und Kindern. Vor Durchnässung sorgfältig zu bewahren.

Muster in der **Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Stuttgart,** Eßlingerstraße 15 I.

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart Werkzeugfabrikanten Torstr. 13

empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.

Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.

Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4

Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Brumata-Leim Marke „Widder“
Saison von Anfang Oktober ab.

Die Zweckmässigkeit und der Erfolg bei gleichmässiger und richtiger Anwendung sind hinreichend bekannt und von Sachverständigen bestätigt. Mein seit 1888 erprobtes Fabrikat ist in ½ u. 1 kg-Dosen, ferner offen in jedem Quantum käuflich. **Oelpapierstreifen** hierzu (ca. 10 cm breit und 20 u. 40 m lang) billigst. Postpakete Leim und Papier für 80 bis 100 Bäume zu Mk. 4.20 franko gegen Nachnahme. [39

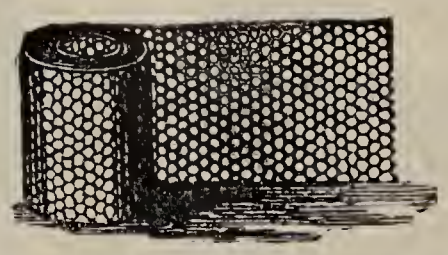
F. A. Wider, chemische Fabrik, Stuttgart.

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13
Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.
W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardspl.

Alb. Gminder,
Baumschulen und Landschaftsgärtnerei
REUTLINGEN [48
empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel-** und **Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Ulmen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien** u. **Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden** u **Alpinen** 2c. Mache besonders auf große Posten prachtvolle starke **Halbhochstämme, Pyramiden** u. **spez. Formobst** aufmerksam und lade Interessenten zur persönlichen Besichtigung ergebenst ein.
Illustr. Katalog gratis und franko.

J. Koppenhöfer,
Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand
Neuenstein (Württ.)
empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:
Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.
Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen,** hoch- und niederstämmig, und **Beerenobst,** prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [3
Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

1000 Mk.
bar Preise (500, 300, 200 M.)
für neue praktische und gewinnbringende
Erfindungen
Preisbedingungen gratis und franko
J. Bett & Co Berlin S.W. 48

Verz. Drahtgeflecht

1 Rolle 50 □m von *M.* 5.50 an empfiehlt und versendet Preisliste [6
L. B. Guberan, Göppingen.

Leimgürtelpapier
(empfohlen von d. Kais. Biol. Anstalt in Dahlem) liefert in Rollen v ca. 66 m Länge, 17½ cm Breite
52] **August Brüning, Fichtenau 5,** b. Berlin.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen“ *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form“, Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form“, *M.* 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form“, *M.* 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form“, *M.* 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form“ und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Obst- u. Gemüse-
Produzent. u. Händler.
Fabrikanten v. Fleisch- u. Wurstwaren. Käse u. Butter inserieren vorteilh. in der „Allgem. Obst- u. Gemüse-Zeitung“ verb. m. Delikatessen-Anz. in Heidelberg. Probe-Nr. grat. Erscheint Samstags. Zeilenpreis 25 Pf. für Stellen 15 Pf. Postbezug 50 Pf. vierteljährlich [1e

---

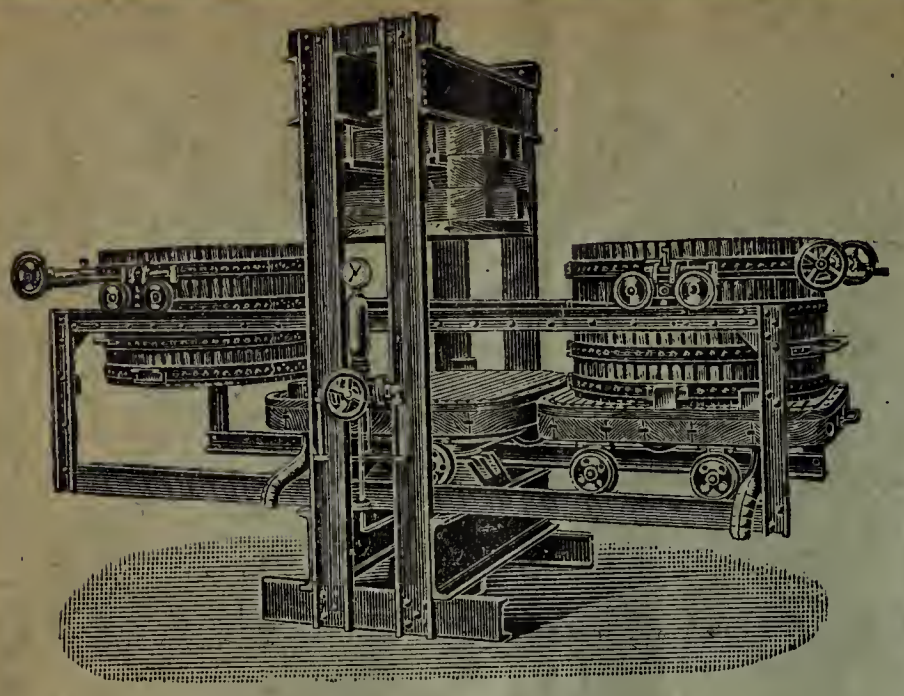
Koche auf Vorrat
mit Original-Weck
Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

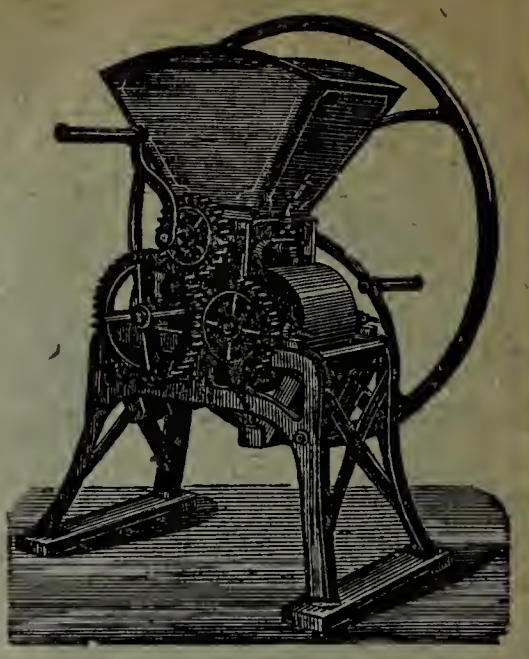
Vereinfachung, Verbesserung,
Verbilligung jeder Küche.
In diesem Jahre hervorragende
Neuheiten.
Preise um 10—25% ermässigt.
Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift unentgeltlich ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung“ von

J. Weck, G. m. b. H., Oflingen 103
1b] Amt Säckingen, Baden.

Obstbäume-
Specialitäten.
Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von
Emanuel Otto, Nürtingen a. N.
Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

Leistungsfähigste und billigste Bezugsquelle für Prima
Baumgürtelpapiere
auf Rollen von beliebiger Länge u. Breite für Wiederverkäufer. Wo nicht vertreten, liefern direkt. Auf Wunsch werden die Rollen für Reklamezwecke an den Rändern mit Firmenaufdruck versehen.
Woerner & Co., Rastatt (Baden)
Rollenpapierfabrik. [31b





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

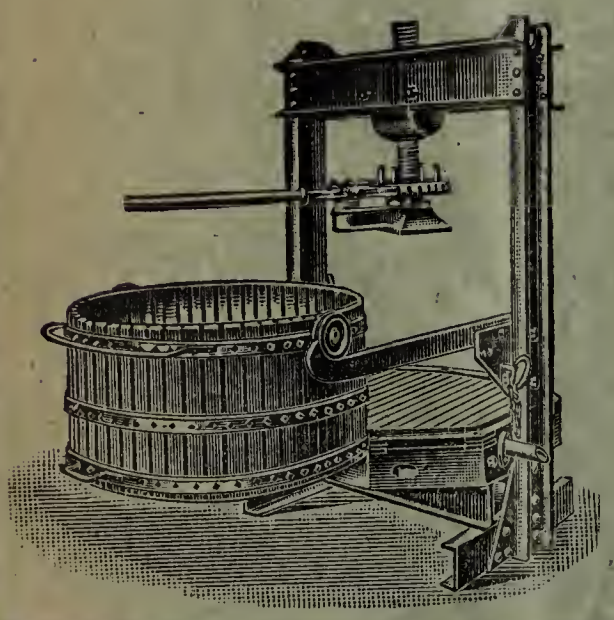
Obst-, Wein- und Beerenpressen

D.R.-Patent No. 113834.

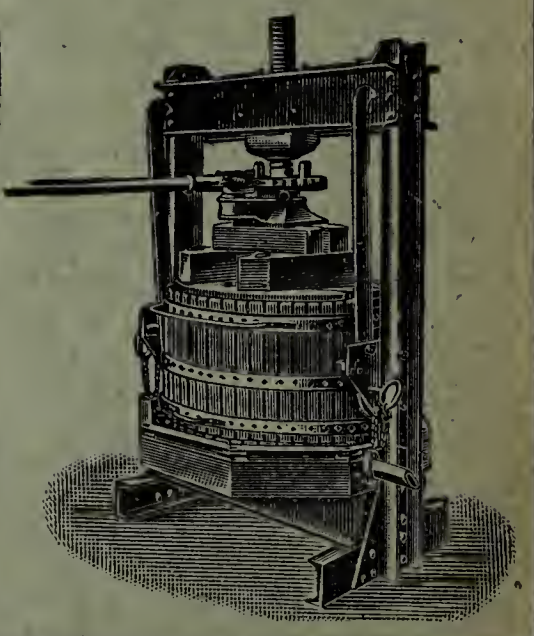
Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 3.



Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei

XXIX. Jahrgang. № 12. November 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Einladung. — I. Praktischer Obstbau: Zur Frage der Sortenwahl bei Obstpflanzungen. Mehr Apfelbäume! Die Ausrottung der Misteln. Herbst- und Winterarbeiten an unseren Obstbäumen. — II. Vereins-Angelegenheiten: Personal-Nachricht. — III. Literatur. — IV. Monats-Kalender: November. — V. Schädlings-Kalender: November. — VI. Kleine Mitteilungen. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch **W. Kohlhammer**, Stuttgart.)
1909.

Billigste und beste Baumpflege!

Schachts Obstbaumkarbolineum, ältestes seit 1905 im Handel, von Praktikern u. Behörden ausgezeichnet und empfohlen, unübertroffen in **Wirkung, Wasserlöslichkeit u. Billigkeit**, sichert b. vorgeschrieb. Gebrauch **gesunde Bäume** und **reiche Ernteerträgnisse. — Preise inkl. Fastagen usw.** brutto für netto:

	100	50	20	5 kg
franko jeder deutschen Station. Illustr. Anwendungsvorschriften **gratis**.	ℳ 28.—	19.—	8—.	3.—

In allen einschlägig. Geschäften erhältl. od. direkt v. **F. Schacht**, chem. Fabrik, **Braunschweig**, gegr. 1854. [57

Obstbäume

aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [23

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** **Telefon 412.**

Pomologisches Institut
REUTLINGEN

Aelteste Obstbaufachschule in Deutschland. Höhere Gärtnerlehranstalt. Gegr. 1860. Beerenobst- und Obstbaumschulen. Beginn des Jahreskurses Anfang Oktober. Beginn des Frühjahrs- u. Sommerkurses Anfang März. Die Direktion: Oek.-Rat **Fr. Lucas** 138. Statuten u. Preisverzeichnisse kostenlos. [28

Kaufe jedes Quantum Obst, Gemüse u. Kartoffeln

63] **Ad. Wilkens, Hamburg 31.**

L. Braun, Obstbaumschulen

Eggingen b. Alm

empfiehlt:

Apfel- und Birnhochstämme
Apfel- und Birnhalbstämme
Zwetschen- und Reineclaudenhochstämme
Apfel- und Birnpyramiden und Spaliere. [55

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Pflanzen.

Raupenleim,

Postkolli 2,25 ℳ., 50 kg 15 ℳ.

Leimgürtelpapier, Rollen von ca. 66 m Länge, 17½ cm breit, 1 Rolle 1 ℳ, Postkolli (9 Roll.) 7,50 ℳ.

(empfohlen von d. Kais. Biol. Anstalt in Dahlem)

52] **August Brüning, Fichtenau 5, b. Berlin.**

Kayser, Baumschulen

Hegnach b. Waiblingen

empfiehlt [22

Obstbäume verschiedener Art und Formen.

Kräftig, korrekt, sortenecht, billigst.

Ernst Mayer, Obstbaumschulen

Cannstatt, Gartenstr. 40 I

empfiehlt als Spezialität:

Apfel- und Birnhochstämme
Apfel- und Birnhalbhochstämme
Apfel- und Birnpyramide
Apfel- und Birnpalmette.

Senkrechte und wagrechte Kordons, doppelte und einfache, sowie Pfirsiche, Aprikosen, Reineclauden, Zwetschen, Mirabellen, Pflaumen und Kirschen, hoch und nieder.

Beerenobst, Himbeeren, Prestlinge

in verschiedenen besseren Sorten.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [58

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 12. Stuttgart, November. **1909.**

Einladung zur Monatsversammlung.

Am **Donnerstag den 18. November d. J., abends 1/2 8 Uhr,** findet im **Saale der „Bauhütte"** (Ecke Schloß- und Büchsenstraße) unsere **Monatsversammlung** statt, in welcher obstbauliche Fragen besprochen werden. Wir laden unsere verehrlichen Mitglieder und sonstige Obstbaufreunde zum Besuch höflichst ein.

Stuttgart, den 1. November 1909. **Der Vorstand.**

I. Praktischer Obstbau.

Zur Frage der Sortenwahl bei Obstpflanzungen.

Von Obstbauinspektor A. Janson, Dozent an der höheren Gärtnerlehranstalt Köstritz und der Universität Jena.

Die meisten Obstzüchter glauben hinsichtlich der Sortenwahl ihre Pflicht getan zu haben, wenn sie solche Sorten gewählt haben, welche unter den örtlichen Vegetationsverhältnissen regelmäßige, reiche Ernten und gesundes Gedeihen versprechen. Zweifellos sind die Gesichtspunkte, nach denen sie verfahren, von höchster Wichtigkeit. Daß die Sorten den örtlichen Verhältnissen angepaßt werden, ist für den einsichtigen Züchter selbstverständlich; viel weniger selbstverständlich aber sind einige Punkte, die wenig erörtert und deshalb selten berücksichtigt werden.

Von diesen soll hier die Rede sein. In Fachwerken und der Fachpresse begegnet man fast allgemein der Auffassung, daß der Anbau von Winterkernobst ungleich rentabler sei als der von Frühkernobst. Das trifft in der Mehrzahl der Fälle zu, ist aber durchaus nicht unbedingt richtig. Es gibt zahlreiche Fälle, in denen der Winterobstbau viel weniger lohnend ist, als der Frühkernobstbau.

Wenn letzterer günstige Ergebnisse zeitigen soll, ist unbedingt notwendig, daß die Lage- und Bodenverhältnisse günstig sind. Wärme ist da die Hauptsache. Fehlt sie, dann verzögert sich die Ernte Frühlagen gegenüber um 8—14 Tage, und dann kann allerdings nicht zum Frühkernobstbau geraten werden.

Denn nur das allerfrüheste Obst bringt hohen Preis, und die allerersten Sorten haben den einen, aber für den Handel sehr bedenklichen Fehler, daß sie zu klein sind und auch im Geschmack gegenüber späteren Sorten zu wünschen übrig lassen. Ersteres ist besonders bei Birnen

der Fall. Die Frühsorten: Sommer-Apothekerbirn, Sommer-Eierbirn, Rettichbirn, Petersbirn, Sommer-Magdalene verlieren auf den Märkten an Preis, sobald größere edlere Sorten zum Verkauf gebracht werden. In hiesiger Gegend ist eine solche vielbegehrte Konkurrenzbirne Clapps Liebling.

Nicht anders ist die Sachlage bei den Weichobstarten. Bei ihnen sind die Frühsorten hochbezahlt; aber ihr Anbau lohnt nicht, sobald die Lage nicht derart günstig ist, daß man unter den ersten Verkäufern am Markt sein kann. Hier ist es weniger geringere Güte in der Frucht, als vielmehr der Umstand, daß beim Weichobst die Frühsorten weniger fruchtbar als die Sorten der Hauptsaison sind. Bei den Kernobstarten ist das umgekehrt; die Frühsorten sind die fruchtbarsten. Die Gründe für das verschiedene Verhalten der Obstarten gebe ich ein andermal. Hier würde es mich zu weit führen.

Die erste Vorbedingung für den Frühobstbau lautet also:

Man muß nach Lage der örtlichen Verhältnisse so frühe Reife erwarten können, daß man unter den Frühobstzüchtern einer der ersten am Markt ist.

Die zweite Vorbedingung lautet: es muß gute Verbindung mit dem Absatzorte bestehen. Dieser darf nicht zu weit entfernt liegen. Frühbirnen sind wesentlich transportempfindlicher als Spätbirnen. Sie werden entweder mehlig oder teigig bei längerem Liegen und längerem Transport, sind in der Genußreife, während welcher sie verschickt werden, sehr druckempfindlich und so muß denn für schnelle und die Früchte schonende Transportverbindung gesorgt sein.

Aber auch die Nähe des Absatzortes ist dringend wünschenswert. Frühobst bringt hohe Preise, jedoch die Preise unterliegen großen Schwankungen. Soll der Frühobstbau rentabel sein, dann muß man zur günstigen Zeit verkaufen, man muß die günstige Marktlage wahrnehmen und das ist aus mancherlei Gründen nur möglich, wenn der Verkäufer seine Ware schnell auf den Markt werfen kann, wenn er täglich aus eigener unmittelbarer Anschauung die Marktlage kennen lernt. Wollte ich diese Ausführungen kurz zusammenfassen, dann müßte ich zu folgendem Grundsatz gelangen:

Der Anbau von Dauerobst, bei Weichobst der Anbau späterer Sorten ist für gewöhnlich empfehlenswerter. Wo aber sehr frühe Lagen bewirtschaftet werden, wo sicherer Absatz in der Nähe ist, wo gute Transportmittel zur Verfügung stehen, da pflegt der Frühobstbau lohnender als der Anbau späterer Sorten zu sein. Bei Kernobst sind die Herbstsorten für gewöhnlich jene, die am wenigsten einbringen.

Ich sprach von der Wichtigkeit guten und schnellen Transports. In der Tat ist dieser Umstand für den Großhandel mit Obst von größter Bedeutung, und da selbst bei der sonst guten Eisenbahnbeförderung empfindliche Obstsorten immer noch schwer leiden, wenn sie nicht den Aufwand sehr sorgfältiger Verpackung tragen sollen, so ist die Brauchbarkeit einer Sorte nicht zum wenigsten von der Versandhärte der Frucht abhängig.

Naturgemäß leiden die Weichobstarten mehr unter dem Transport als das Hartobst; aber auch das letztere hat Sorten, die sonst sehr gut sind, aber bei unvorsichtiger Behandlung und mangelhaftem Transport doch schwer leiden. Sie bedürfen einer sehr vorsichtigen Behandlung und sorgfältigen Verpackung, und das kostet Geld. Solche sonst vortreffliche Sorten sind z. B. der Kaiser Alexander, die Landsberger Renette, Lord Suffield. Von der Landsberger Renette kenne ich nur diesen einen Fehler, ich könnte mir sonst keine vollkommenere Sorte denken.

Sorten wie die grauen Renetten, viele Wirtschaftsäpfel (Matapfel, Roter Eiserapfel usw.) faulen auch nicht nach Druckbeschädigungen, sondern ihr Fleisch verfilzt und die Haltbarkeit auf dem Lager leidet durch Beschädigungen nicht.

Was hier beim Kernobst bemerkt wird, trifft in noch viel höherem Maße natürlich beim Weichobst zu, dessen Versandhärte wesentlich auch vom Erntetermin abhängig ist, indem das Ernten vor voller Reife größere Versandhärte bedingt. Dabei darf natürlich nicht vergessen werden, daß

die Früchte bei vorzeitiger Ernte an Wohlgeschmack, besonders an Zucker verlieren. Während z. B. aus diesem Grunde Johannisbeeren nicht vor voller Reife geerntet werden dürfen, muß man Stachelbeeren etwas früher abnehmen. Sie werden sonst mehlig.

Die Versandhärte des Weichobstes ist von mancherlei Umständen abhängig. Hauptsache ist natürlich Festigkeit des Fleisches. Es ist allgemein bekannt oder sollte doch jedem Obstzüchter bekannt sein, daß sehr viele Apfel- und Birnsorten wegen Lockerheit des Fleisches und der Schale hochgradig transportempfindlich sind, und diese Sorten sind ja auch mehr oder minder bekannt. Auch sind die sogenannten Knorpelkirschen versandfester wie die weichfleischigeren anderen Sorten. Weniger Kenntnis besteht aber davon, welches die transporthärtesten Erdbeeren sind. Einfach die Namen aufzuzählen geht nicht an, weil bei der großen Anzahl der Züchtungen viele unberücksichtigt bleiben müssen. Man kann kurz sagen, daß diejenigen die transporthärtesten sind, bei denen das Fleisch fest, äußere Form kegelförmig und die Samen aufliegend sind. Die aufliegenden Samen erhöhen die Reibung, sie greifen ineinander und bedingen das Festliegen der Früchte, die nicht durcheinander geschüttelt werden können; außerdem bilden die harten Samen einen Schutz gegen Verletzungen, infolgedessen Früchte mit aufliegendem Samen viel weniger leicht auf dem Transport schleimig werden wie Früchte, bei denen die Samen eingebettet liegen.

Die Keilform oder Kegelform erhöht deshalb die Transporthärte, weil sich solche Sorten dicht zusammenschichten, wenig Zwischenräume lassen, sich deshalb wenig setzen und nicht durcheinander geschüttelt werden.

Wer an Konservenfabriken liefert, wird gefunden haben, daß die gleichen Eigenschaften von guten Konservensorten verlangt werden, weil auch hier die Erhaltung des Fruchtfleisches, der Form, die stramme Packung in den Konservierungsgefäßen eine bedeutsame Rolle spielt. Die dichte Packung spielt umsomehr eine Rolle für die Konservenfabriken, weil die Abnehmerschaft, voran die Wirte, sich bei loser Packung benachteiligt fühlen, obwohl seitens der Fabrikanten nicht böse Absicht vorliegt, sondern die lose Packung nur durch die unregelmäßige Form und die Größe der Früchte bedingt wird.

Stachelbeeren sind in jenen Sorten am härtesten im Versand, welche kräftig behaart sind. Man muß solche Sorten aber sehr stramm packen.

Wir haben jetzt fast überall die sogenannten Mustersortimente. Sie enthalten die für den jeweiligen politischen Bezirk anbauwürdigsten Obstsorten. Diese Mustersortimente sind für den weniger erfahrenen Züchter eine wertvolle Stütze bei der Auswahl der Sorten. Aber sie enthalten auch eine große Gefahr, welche darin besteht, daß sie die Lokalsorten übermäßig in den Hintergrund drücken. Die übliche Bezeichnung „Lokalsorte" hat in vielen Kreisen einen üblen Beigeschmack, man hört sie vielfach mit wegwerfendem Tone und für die meisten ist sie gleichbedeutend mit Wertlosigkeit. Gewiß haben sie der Mehrzahl nach wenig Wert, aber es gibt auch solche, die für manche Gegenden unersetzlich sind.

Vornehmlich wird eins nicht gewürdigt: die Beliebtheit beim Publikum. Jede Gegend hat Obstarten, die nur deshalb hoch bezahlt werden, weil sie Lieblinge des Publikums sind, weil der Käufer sie seit frühester Jugend kennt, sich an ihren Geschmack und ihre Eigenschaften gewöhnt hat. Ich kenne in ganz Deutschland Märkte, wo die Hausfrauen lieber auf das Einmachen im Herbst verzichten, wenn sie nicht ihre altgewohnte Sorte für diesen Zweck bekommen. Daß auf demselben Stande Birnen zum Verkauf liegen, die zum Einmachen sich viel besser eignen, ist ihnen unbekannt.

Diese Beliebtheit beim Publikum sich zu erwerben, ist einer Sorte aber nur dann möglich, wenn sie alljährlich in genügender Menge angeboten werden kann. Das setzt jährliche reiche Fruchtbarkeit voraus, die wiederum ein Ergebnis des Umstandes ist, daß die Lokalsorte als ein Kind ihrer Gegend sich den Vorzügen und Mängeln ihrer heimatlichen Scholle angepaßt hat. —

Neben diesen mehr kommerziellen Punkten wird bei der Sortenwahl aber auch in technischer Beziehung in einzelnen Punkten gesündigt, von denen ich nur die wichtigsten andeuten will. Sie be-

treffen hauptsächlich den überhaupt beim Anbau stiefmütterlich behandelten Beerenobstbau.

Bei der Auswahl der Himbeeren wird zumeist nur die Tragbarkeit gewürdigt, und die fruchtbarste Sorte ist den Züchtern gewöhnlich die liebste. Es gibt aber zwei Tugenden, welche nicht minder wichtig sind. Eine gute Himbeere für den Großanbau soll bei der Ernte nicht bröckeln und ihre Früchte flott nacheinander reifen; die sogenannten remontierenden, welche eine leidliche Ernte im Sommer, eine mäßige zweite Ernte im Frühherbst geben, sind für den Liebhaber, nicht aber für den Großzüchter. Für den letzteren verzettelt sich die Ernte, er bekommt keine größeren Mengen zur Ablieferung, die Ernte ist kostspielig, weil zeitraubend, in den meisten Fällen ist auch der Absatz nicht so leicht wie in der Hauptsaison. Noch gefährlicher für den Großzüchter ist das Bröckeln der Früchte beim Ernten. Die sonst so vorzügliche Sorte „Fastolf" leidet besonders in trockenen Böden derart, daß sie nur Ware zweiter Güte liefert.

Bei der Auswahl von Johannisbeersorten richte man sein Augenmerk auf die Empfindlichkeit gegenüber der Blattfallkrankheit. Während zum Beispiel die rote holländische so gut wie nicht leidet, habe ich dicht daneben mehrere Morgen große Quartiere von der roten Kirschjohannisbeere gesehen, die schon Mitte Juli mit dem Laubabfall begannen und nur minimale Ernten brachten. Solche Beobachtungen kann man fast überall in Deutschland machen.

Aehnliche Vorsicht anzuwenden dürfte sich übrigens wohl auch beim Anbau der Stachelbeeren bezüglich des sich stark ausbreitenden amerikanischen Stachelbeermehltaues empfehlen. Soweit meine Beobachtungen bis jetzt Schlüsse zulassen, sind widerstandsfähig die Sorten: rote Triumphstachelbeere, London, Companion und vor allen Dingen amerikanische Gebirgsstachelbeere.

Ich sprach oben von der Versandhärte der sogenannten Knorpelkirsche. Diese treffliche Eigenschaft könnte verleiten, die Knorpelkirsche beim Anbau allgemein zu bevorzugen. Sie auf der ganzen Front vorzuziehen, geht nicht an, weil die Knorpelkirschen mit ihrer Reife durchweg in die Haupt- oder Nachsaison der Kirschenzeit fallen. Aber noch etwas anderes ist es, was von der Anpflanzung von Knorpelkirschen vielfach abhält, nämlich die unangenehme Eigenschaft des Aufreißens, wenn kurz vor der Ernte Regen fällt. Dieser unterliegt eine Kirsche im großen und ganzen um so mehr, je härter ihr Fleisch ist.

Dieses Aufreißen mindert die Versandhärte der sonst so harten Sorten, die Früchte verlieren an Handelswert, sie neigen zum Faulen und Schimmeln, wenn sie nicht unmittelbar nach der Ernte verwertet werden. Aber noch etwas ist es, was beim Kirschenanbau selten nach Gebühr berücksichtigt wird. Der gefährlichste Feind der Kirsche ist die Kirschfliege, welche die Früchte madig macht. In manchen Gegenden kennt man sie kaum, in anderen vermag sie die Rentabilität des Anbaues in Frage zu stellen. Wo der Boden feucht und schwer ist, kommt sie so gut wie nie in gefahrdrohendem Maße vor. Wo aber der Boden leicht ist, wo etwa noch in der Umgegend, wie in Mittel- und Süddeutschland, die wilde Süßkirsche im lockeren Waldbestande vertreten ist, da kann die Kirschfliege so stark auftreten, daß kaum eine einzige Frucht madenfrei bleibt.

Und da sind es wiederum die sonst so trefflichen Knorpelkirschen, außerdem aber auch alle Kirschen, welche von der dritten bis vierten Kirschenwoche an reifen, welche in riesigem Umfange befallen werden. Will man überhaupt Kirschen bauen, dann muß man sich wohl oder übel auf die Frühsorten beschränken. Wie wir eingangs sahen, ist an Hand der örtlichen Lage zu beurteilen, ob solcher Frühanbau lohnt.

Es sind Punkte, willkürlich aus der Praxis herausgegriffen, welche ich hier erörtert habe; und es sind solche, welche selten nach Gebühr gewürdigt werden.

Von einer richtigen Sortenwahl hängt zum großen Teil die Rentabilität des Betriebes ab. Je größer die Sachkunde in dieser Beziehung, um so größer die Garantie eines lohnenden Betriebes.

Mehr Apfelbäume!

Da erwiesen ist, daß der Ertrag der rund 9 Millionen Obstbäume Württembergs selbst in guten Jahren nicht ausreicht, um den Bedarf

des Landes zu decken, so wird in Vereinsversammlungen, durch den Obstbauverein usw., um allmählich die teure Einfuhr zu vermeiden, immer wieder bessere Pflege der Obstbäume und vermehrte Anpflanzung empfohlen. Eine Stimme aus dem an der Einfuhr stark beteiligten Frankreich ist vielleicht geeignet, beschleunigend zu wirken.

Das Journal d'agriculture pratique, eine vorzüglich redigierte Zeitung, die verdiente, in Deutschland mehr gelesen zu werden, beschäftigt sich in folgendem interessanten Artikel hauptsächlich mit dem Mostobstbedarf Württembergs. Unter der Überschrift: „Vermehren wir unsern Obstbau!" schreibt H. Latière:

Im Vergleich zu der Wichtigkeit unsres französischen Obstbaues befinden wir uns dem Ausland gegenüber in bedauerlicher und unbegreiflicher Rückständigkeit. Im Jahr 1892 haben wir z. B. 6 313 964 hl Obst geerntet, während die Erzeugnisse der Vereinigten Staaten sich auf 192 452 588 hl belaufen. Im Königreich Preußen kamen durchschnittlich im Jahr 1900 auf jeden Einwohner $2^1/_2$ Bäume. Selbst Württemberg läßt sich die Ausdehnung seines Obstbaues angelegen sein und wird in nicht zu langer Zeit dahin kommen, seinen Bedarf an Mostäpfeln selbst zu decken. Württemberg ist außerdem ein landwirtschaftliches Musterland. Auf 1 950 000 ha Oberfläche kommen 1 845 000 ha landwirtschaftlich benützter Boden (einschließlich Wald), umfassend 1764 Landgemeinden mit 1 219 350 Einwohnern. Es ist für uns von Wichtigkeit im Hinblick auf die Absatzgelegenheit für unser Obst und verdient, daß wir uns damit einen Augenblick beschäftigen. Im Jahr 1900 gab es 15 880 ha Obstgärten. Aus den amtlichen Veröffentlichungen: „Die Landwirtschaft in Württemberg", die Württ. Jahrbücher, Mitteilungen des kgl. statistischen Landesamts, sehen wir, daß der Obstbau seit 1878 fortwährend im Steigen begriffen ist. Im Jahr 1878 zählte man 7 740 000 Obstbäume, nämlich 3 299 000 Apfelbäume, 1 607 000 Birnbäume, 2 485 000 Zwetschgen-, 349 000 Kirschbäume; im Jahr 1904 dagegen erhob man 8 670 000 Bäume und zwar 4 632 000 Apfelbäume, 1 866 000 Birnbäume, 1 794 000 Zwetschgen- und 378 000 Kirschbäume. Im Jahr 1904 kamen 4 Bäume auf einen Kopf, im Jahr 1900 auf den Quadratkilometer 557,8 Obstbäume. Württemberg, welches fast ausschließlich Apfelmost (wenig Birnmost) verbraucht, hat hauptsächlich seine Apfelbaumpflanzungen erweitert; von allen deutschen Staaten ist er derjenige, welcher die höchste Zahl Apfelbäume erreicht, nämlich 302,7 auf einen Quadratkilometer. Wenn wir die jährlichen Ernten prüfen, sehen wir, daß in guten Jahren die Obsterzeugnisse auf mehrere hunderttausend Tonnen steigen: 1888 auf 333 943 Tonnen, 1900 auf 401 003 Tonnen. Für den Zeitabschnitt 1891—1900 gibt die „Landwirtschaft in Württemberg" als Durchschnittsertrag eines Baumes an: 18,69 kg für Äpfel, 14,81 kg Birnen, 11,03 kg Kirschen, 3,78 kg Zwetschgen. Trotz aller Anstrengungen genügt der Ertrag an Mostäpfeln noch nicht und Württemberg muß noch eine beträchtliche Menge einführen. Im Jahr 1895 z. B., welches ein durchaus schlechtes war, denn die einheimischen Erzeugnisse betrugen nur 5 251 000 kg, mußten 71 200 000 kg eingeführt werden. Im Jahr 1900, wo die einheimische Ernte reichlich ausfiel, wurden noch 20 460 000 kg eingeführt, im Jahr 1904 59 800 000 kg. Die nach Württemberg eingeführten Äpfel kommen zu $^1/_3$ aus andern deutschen Staaten und zu $^2/_3$ aus Frankreich, Schweiz, Österreich und Italien. Die französischen Konsuln in Stuttgart haben nicht aufgehört, unsere Landwirte auf den Absatz der Mostäpfel nach Württemberg aufmerksam zu machen. Tatsächlich betrug im Jahr 1900 die Einfuhr von Frankreich nur 4603 Zentner, während die aus der Schweiz 551 000 Zentner überschritt. Die auf den Märkten erhaltenen Preise sind lohnend genug, wenn die Absender die Apfelsorten, welche von den Käufern verlangt werden, gut kennen. In der Zeit von 1891—1900 war der Durchschnittspreis für 100 kg 6,59 Mk., während der Jahre 1901—1904 stellten sich die Preise für 100 kg wie folgt: 1901: 11,95 Mk., 1902: 10,71 Mk., 1903: 12,71 Mk, 1904: 7,59 Mk. Die französischen Äpfel sind für nur ungefähr 550 Mk. der Waggon von 10 000 kg verkauft worden, frachtfrei Bahnhof Stuttgart, während die der

andern Länder mehr als 750 Mk. erreicht haben. Der französische Konsul hat sich mehrmals die genaueste Auskunft über die Ursachen verschafft, welche den württembergischen Markt gegen französische Mostäpfel in so ungünstiger Weise beeinflussen. In einem verhältnismäßig neuen Bericht spricht Herr F. sich folgendermaßen aus: „Es handelt sich für den französischen Obstbauer nicht darum, seinen Geschmack dem Käufer aufzudrängen, der sich darum nicht kümmert, im Gegenteil muß er dessen Geschmack studieren und sich ihm unterwerfen. Die Angebote müssen allen Anforderungen der Nachfrage genügen. — Der in Württemberg hergestellte Apfelwein ist wenig alkoholhaltig und ziemlich säuerlich. Die im Lande wachsenden, nach unsrem Geschmack sehr schlechten Äpfel erfüllen trotzdem alle Bedingungen, um dem Apfelwein die dem Trinker angenehmen Eigenschaften zu geben. Es ist deshalb notwendig, nur saure Mostäpfel zu versenden. Der am meisten gesuchte Apfel ist dick, sauer, grün und rot oder gelb und rot, saftig und ganz gesund.“ Die französischen Obstbauer, schreibt Herr Latière, werden gut daran tun, diese Mitteilungen in ernste Erwägung und Gewinn daraus zu ziehen. Aber der Mostapfel ist nicht die einzige Frucht, die wir mit Gewinn bauen und ausführen könnten. Wir können auch zahlreiche und lohnende Märkte für unsre Pfirsiche, Aprikosen, Kirschen, Pflaumen und Birnen finden. Frankreich ist, wie man schon oft gesagt hat, der Obstgarten Europas und trotzdem rechtfertigt es diesen Titel gar nicht. Unser Obsterzeugnis ist wirklich lächerlich, und während unsre Obstausfuhr jedes Jahr zurückgeht, erfährt unsre Einfuhr im Gegenteil eine Steigerung. Wir verbrauchen nicht allein frisches ausländisches Obst, sondern auch der größere Teil des getrockneten Obstes kommt aus den Vereinigten Staaten, besonders aus Kalifornien. Es ist nicht zu leugnen, daß ein derartiger Zustand nicht weiter fortbestehen kann und daß wir dem entgegenarbeiten müssen. Besonders im Süden, wo die Rebe nur einen Wein mit Beigeschmack hervorbringt, müssen wir uns auf Obstbau legen und diesen gewerbsmäßig betreiben, d. h. in den Haupterzeugungsgebieten Obstverwertungsanstalten gründen. Die Anpflanzungen haben gewiß eine große Zukunft, wenn die Anlagen zweckmäßig ausgeführt werden, d. h. mit einer gründlichen Auswahl der Hauptbestände der Pflanzungen, so daß diese dem Boden am besten entsprechen. Laßt uns nicht nur viel, sondern auch das Beste und Schönste anbauen. Ermitteln wir diejenigen Sorten, deren Früchte die höchsten Preise erhalten, wenn sie auf dem Markt zur besten Verkaufszeit eintreffen. Wir wissen, wie sehr die Überfüllung einen Preissturz herbeiführt, deshalb müssen wir immer und mit allen Mitteln vermeiden, daß das Angebot die Nachfrage übersteigt. Laßt uns den Obstbau in des Wortes ganzer Bedeutung gewerbsmäßig betreiben und er wird uns sicher entschädigen für unsre Ausgaben und unsre Anstrengungen! — Mit diesem Mahnruf an seine Landsleute schließt Herr L., aus dessen Ausführungen wir viel lernen können.

Cannstatt.

W. Frhr. Pergler von Perglas.

Die Ausrottung der Misteln.

Die gemeine Mistel findet sich auf Akazien, Birken, Hagbuchen, Haselnüssen, Linden, Pappeln, Weiden und andern Laubhölzern, selbst auf Edeltannen — vor allem aber auf unsern Kernobstbäumen.

Hier bildet sie einen stark verzweigten, gabelartig geteilten, immergrünen Busch. Die getrenntgeschlechtigen Pflanzen haben grüne, dicke Blätter, grüne Stengel, gelbgrüne Blüten und reinweiße, drei- bis viersamige Beeren.

Die reifen Beeren werden besonders von den Misteldrosseln gefressen und die Samen dann mit dem Kote dieser Vögel auf den Ästen andrer Bäume abgesetzt, wo sie zu keimen beginnen. Bei der Keimung bohrt sich zunächst das Würzelchen bogenförmig gegen die Rinde der Wirtspflanze, Senker in radialer Richtung in das Holz einzwängend und gleichzeitig Wurzeln zwischen Rinde und Holz in der Längsrichtung des Astes aussendend, die sich stark verzweigen. Als echte Schmarotzerpflanze schädigt sie ihre Wirtspflanze durch Entziehung von Wasser und Nährstoffen

ganz bedeutend. Die Tätigkeit ihrer Wurzeln ruft starke Verdickungen, ja auch Krebswunden an den befallenen Stellen hervor.

Wie haben wir nun gegen diesen Baumschädling vorzugehen?

Wir könnten erstlich dem Verbreiter dieser Schmarotzerpflanze, *der Misteldrossel, auf den Leib rücken*. Sie ist die größte unter den in Deutschland heimischen Drosselarten und bildet nebst ihren Verwandten ihres wohlschmeckenden Fleisches wegen einen Hauptgegenstand der Jagd für Vogelsteller. Allein die Drosseln vertilgen neben den Beeren eine Unmasse schädlicher Insekten, Würmer und Schnecken und beleben die Natur und erfreuen den Naturfreund durch ihren lauten und anmutigen Gesang.

Wir müssen daher auf direktem Wege vorgehen. Eine Anleitung hiezu gibt uns das in Heft 2, Seite 27 dieser Zeitschrift erwähnte Flugblatt Nr. 32 der biologischen Abteilung des Reichsgesundheitsamts, verfaßt von Dr. Bruck. Sie besteht darin, daß man *die Äste der Wirtspflanze*, auf denen sich Misteln angesiedelt haben, weit unterhalb des Mistelbusches *absägt*. Diese Radikalkur kann meist unbedenklich bei den verschiedensten Laubbäumen, die von der Mistel befallen wurden, angewendet werden, hat aber den Nachteil bei unsren Kernobstbäumen, daß die Wirtspflanze durch das Absägen oft schon stärkerer Äste einen bedeutenden Ertragsausfall aufweist und die Krone des Baumes auf eine längere Reihe von Jahren verunziert ist.

Nach der „Naturwissenschaftlichen Zeitschrift für Land- und Forstwirtschaft" (1907, Heft 7) machte nun Professor Heinricher die Beobachtung, daß die Mistel eine sehr lichtbedürftige Pflanze ist und daß sie bei geschwächtem Lichtzutritt bald ganz eingeht. Mangel an Wasser und Nährsalzen kann nach seinen Beobachtungen und Versuchen (künstliche Züchtung) hiebei nicht in Betracht kommen, sondern die abgeschnittene Lichtzufuhr und — durch diese veranlaßt — eine nicht ausreichend ermöglichte Assimilation des aufgenommenen Nahrungsstoffes.

Darauf gründet sich nun ein *neues Verfahren, die Mistel auszurotten, ohne die Wirtspflanze selbst zu schädigen*. Man schneide die Mistelbüsche glatt ab, umbinde den infizierten Astteil mit einem aus Karbolineum, Kuhfladen und Lehm gemischten Brei und sorge für absoluten Lichtabschluß durch überbundene Dachpappe oder sonst ein derartiges lichtabschließendes Mittel, das im Notfalle wiederholt aufgebunden werden muß. Dieses Band muß aber bedeutend über die Wundstelle hinausgehen, da sonst die Wurzelenden der Mistel durch Adventivknospen neue Büsche neben dem Verbande bilden würden.

Pfaffenhofen. *G. Sommer.*

Herbst- und Winterarbeiten an unsren Obstbäumen.

Wiederum haben uns die Obstbäume ihre Früchte geschenkt, und wenn auch in diesem Jahr in vielen Gegenden die Obsternte nur eine geringe war, so müssen wir Obstzüchter doch sofort nach der Ernte wieder an die Pflege und Wartung unsrer Bäume denken, wenn wir auf einen Ertrag im nächsten Jahr hoffen wollen. Die Herbstarbeiten, welche vor Eintritt des Frostes in Obstbaumpflanzungen hauptsächlich vorgenommen werden müssen, bestehen im Ausputzen und Reinigen der Bäume, Kalkanstrich, Anlegen der Insektenfanggürtel und einer gründlichen Düngung.

Das Ausputzen geschieht am besten im frühen Herbst, bald nach dem Einernten der Früchte, weil der belaubte Baum die kranken und abgestorbenen Zweige und Äste viel leichter erkennen läßt, als er das im winterlichen Schmuck tut. Es darf sich indessen beim Ausputzen des Obstbaums nicht bloß um die Entfernung des toten Holzes handeln, sondern es sind auch außer diesem und den Wasserschossen alle Äste zu entfernen, die zu dicht stehen und den regelmäßigen Ausbau der Krone hemmen, ebenso aber auch diejenigen Äste, welche sich kreuzen und reiben; denn durch solche Reibungen entstehen Schäden, die zum Absterben der Äste führen. Ferner sind auch alle Äste zu entfernen, die zu weit herunterhängen und dadurch hinderlich werden. Jeder zu entfernende Ast muß an seiner Basis in der Weise abgesägt werden, daß sein Ansatz stehen bleibt

und seine Schnittfläche schräg nach oben läuft. Wird der Ansatz mit entfernt, so entsteht eine zu große Wunde, die nur schwer wieder vernarbt und heilt; schneidet man dagegen den Ast über seiner Achsel ab, so entsteht ein Stumpf, der abstirbt, vermodert und bald bewirkt, daß der Ast oder der Stamm kernfaul und hohl wird. Die Schnittfläche soll schräg nach oben zeigen, damit das Wasser alsbald von ihr ablaufen kann. Die größeren Wunden sind mit Baumwachs oder Teer zu verstreichen; bei kleineren Wunden ist dies nicht nötig, denn das Überstreichen der Wunde begünstigt nicht, wie irrtümlich vielfach angenommen wird, die Heilung, sondern schützt das Holz nur vor einem Eindringen von Feuchtigkeit und damit vor einem Faulwerden. Dabei muß man sich jedoch hüten, die Rinde mit dem Teer in Berührung zu bringen, weil diese dadurch abstirbt und am Überwallen verhindert wird. Größere Wunden, die beim Abreißen eines Astes durch den Sturm oder beim unvorsichtigen Pflügen am Stamm manchmal entstehen, werden am besten mit einem Gemisch von Kuhfladen und Lehm überzogen und dann mit Leinwand zugebunden, welcher Verband zwei Jahre lang liegen bleiben kann.

Häufig sieht man verwahrloste Bäume, auf denen allerlei Schmarotzer: Pilze, Moose und Flechten wachsen, die nicht bloß auf Kosten der Bäume leben, sondern ihnen auch weiteren Schaden zufügen, indem sie die Rindenvegetationstätigkeit verhindern und den schädlichen Insekten willkommene Brutstätten bieten. Darum entferne man diese Schädlinge mit der Baumbürste. Auch die alte, abgestorbene Rinde muß beseitigt werden, weil sie für die Insekten genug Überwinterungs- und Vermehrungsstätten abgibt. Zu ihrer Entfernung bedient man sich am besten einer guten Baumscharre. Bei dieser Arbeit habe ich vor ein paar Tagen unter der rissigen Rinde eines noch jungen Birnbaums nicht weniger als sechzig Raupen des Apfelwicklers, sogenannte Obstmaden, gefunden, die hier überwintern wollten. Dadurch habe ich mich aufs neue überzeugt von der großen Zweckmäßigkeit und dem ungeheuren Nutzen der bekannten Fanggürtel, die anzulegen ich jetzt gewiß nicht mehr versäumen werde.

Die durch das Abkratzen der Rinde und durch das Abbürsten heruntergefallenen Teile des Stammes enthalten eine Menge Insekten, sowie viele Larven und unzählige Eier derselben, weshalb sehr anzuraten ist, Tücher unter der Krone auszubreiten, bevor man mit der Reinigung des Baumes beginnt, dann aber die Abfälle zu sammeln und zu verbrennen. Vor einer Verletzung der gesunden Rinde hüte man sich indessen sorgsam, dadurch wird der Baum vor großem Schaden bewahrt.

Sind die Bäume auf diese Weise gehörig gereinigt worden, so empfiehlt es sich, den Stamm und die dicksten Äste bis hinauf in die Krone mit Kalkmilch anzustreichen. Der Kalk tötet die Moose, Pilze und Flechten, die trotz Baumscharre und Bürsten noch zurückgeblieben sind. Er verhindert ferner die Insekten, ihren Aufenthalt in den Rissen der Rinde zu nehmen, und erschwert das Ausschlüpfen ihrer Larven aus den Eiern. Er schützt weiter den Baum vor Kälte und vor Wärme, denn die weiße Farbe mindert die Erwärmung der Rinde durch die Sonne und bewirkt dadurch ein langsameres Auftauen der Rinde bei Sonnenschein im Winter nach starkem Frost. Ebenso wird durch die weiße Farbe auch das Austrocknen der Rinde bei großer Hitze verhütet, also der Baum sowohl vor Frost- als auch vor Brandplatten geschützt. Es lohnt sich deshalb sehr, diese Arbeit nicht zu versäumen, an Zeit fehlt es jetzt nicht, wenn nur der gute Wille da ist.

Ebenso erfordert es nur geringe Mühe und wenig Zeit, jetzt, nachdem der Baum gereinigt und mit Kalk angestrichen ist, den oben erwähnten Insektenfanggürtel anzulegen und mit Raupenleim zu bestreichen. Diese Insektenfalle ist eine ausgezeichnete, zweckdienliche Errungenschaft auf dem Gebiete der Obstbaumpflege, weil sie zugleich den Frostspanner, den Apfelblütenstecher und bei früherem Anlegen, etwa Anfang August, auch die Obstmade oder den Apfelwickler wirksam zu bekämpfen ermöglicht. Wer nach dem Eintritt des Frostes einmal den Fanggürtel beseitigt hat, um ihn zu verbrennen, der wird, erstaunt über die große Schar der Insekten, die unter ihm Winterschutz suchten, und es nie mehr versäumen, diese praktische

Insektenfalle anzulegen. Wenn vielfach behauptet wird, daß durch den Insektenfanggürtel mit den schädlichen auch viele nützliche Insekten und deren Larven und Puppen gefangen und vernichtet werden, so will ich das nicht bestreiten, aber der Kenner — und wer immer damit zu tun hat, der wird bald zum Kenner — wird die nützlichen vor der Vernichtung bewahren.

Die letzte notwendige Arbeit, welche jetzt noch in einer Obstanlage zu verrichten übrig bleibt, besteht in der Düngung des Obstbaums. Wenn von März bis Juli vorzugsweise flüssiger Dünger zur Anwendung kommen soll, so ist es deswegen empfehlenswert, von Oktober bis März einmal eine Düngung mit gutem, festem, speckig gewordenem Stallmist oder mit gut verarbeitetem Kompost vorzunehmen. Ein guter Dünger für den Obstbaum ist auch der Torfmull, der, in die Aborte und Jauchegruben geworfen, die flüssigen Exkremente auffaugt. Am besten ist natürlich der Stalldünger, weil er die gute Eigenschaft hat, nicht nur zu düngen, sondern auch den Boden zu vermehren und zu verbessern, was durch flüssigen und künstlichen Dünger nicht erreicht wird. Wenn in einer Obstanlage eine Kalkdüngung nötig erscheint, so gibt man diese auch am besten noch vor Winter, denn der Kalk braucht zur Lösung viel Wasser, das uns jetzt Schnee und Regen reichlich bringen. Auch das Thomasmehl löst sich durch die Winterfeuchtigkeit rascher auf, um im nächsten Frühjahr seine Wirkung ausüben zu können; ebenso das phosphorsaure Kali, das vielfach von Obst- und Weingärtnern verwandt wird.

Wenn wir so unsren Obstbäumen im Spätherbst eine gute Pflege und eine reichliche Düngung haben angedeihen lassen, so können wir sie ruhig der winterlichen Ruhe überlassen in der zuversichtlichen Hoffnung eines reichlichen Lohnes für unsre Arbeit! So wird und muß der rationelle Obstbau bald ein lohnender Erwerbszweig der Landwirtschaft werden; allerdings darf man sich die Mühe nicht verdrießen lassen, denn: „Segen ist der Mühe Preis!“

Gr.

II. Vereins-Angelegenheiten.

Personal-Nachricht.

Unser langjähriges Ausschußmitglied Herr Hofgärtner Hering in Stuttgart ist unter Verleihung des Titels „Hofgarteninspektor“ zum Vorstand des Hofgartenamts ernannt worden.

Wir gratulieren!

III. Literatur.

Die Lehre vom Baumschnitt. Für die deutschen Gärten bearbeitet von Fr. Lucas, K. Ökonomierat, Direktor des Pomolog. Instituts in Reutlingen. Mit 256 Abbildungen im Text und 4 lithographierten Tafeln, sowie 4 Vollbildern. Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart. Preis in Leinwand gebunden 7.50 Mk.

Diese unlängst erschienene 8. Auflage hat durchgehend gründliche Neubearbeitung erfahren. Der theoretische und der praktische Teil wurden überall, wo notwendig, erweitert und in einzelnen Abschnitten übersichtlicher zusammengestellt, so daß manche Wiederholung vermieden wurde. Die bekannte klare Sprache des Verfassers macht den Text nicht nur dem Fachmann, sondern insbesondere auch dem Liebhaber leicht verständlich und gibt ihm Aufklärung in allen Teilen des Baumschnittes und der Pflege der Formbäume. Die trefflichen Abbildungen tun das ihrige dazu. Weitläufigkeiten, wie man sie so häufig in ähnlichen Büchern findet, sind vermieden. Interessant sind die Abschnitte über die verschiedenen Mittel zur Vergrößerung und Verschönerung der Früchte, auch die über Ernte und Aufbewahrung. Abschnitt über Weinbau (Heranzucht der Rebe für Spalierwände usw.) ebenfalls vorhanden. — Es ist uns immer eine Freude, wenn uns unter

all dem heutigen Bücherwust wieder einmal die neue Auflage eines Lukas'schen Buchs in die Hand kommt: klar und wahr, aus dem Leben und für das Leben — das ist ungefähr die Signatur jedes Lucas'schen Werkes.

Gärtnerische Düngerlehre. Die Düngemittel und deren Verwendung in Topfpflanzen-, Freiland-, Obst- und Gemüse-Kulturen. Leitfaden für gärtnerische Lehranstalten und zum Selbststudium für Gärtner- und Gartenbau-Interessenten. Von A. Pfannenstiel, Direktor der landw. und Gärtnerlehranstalt Oranienburg und G. A. Langer, Staatl. gepr. Obergärtner und Gartenbaulehrer daselbst. Mit 11 Abbildungen. Preis kart. Mk. 1.20. — Verlag von Eugen Ulmer in Stuttgart.

Dieses Buch ist hervorgegangen aus langjährigen Versuchen und Erfahrungen im gärtnerischen Düngerwesen. Es ist demnach ein vorzüglicher Leitfaden für Gartenbauschüler, denen ein unparteiisches, leichtverständliches Hilfsbuch darüber notwendig ist. Auch zum Selbststudium geeignet, so daß jeder ohne besondere Vorkenntnisse daraus ersehen kann, was er gerade für seinen Garten braucht.

Von unserem früheren fleißigen Mitarbeiter, dem jetzigen „Staatl Konsulenten für Obst- und Gartenbau und Redakteur der bayer. Monatsblätter für Obst- und Gartenbau", Herrn Fr. Rebholz, sind uns zugegangen:

1. Kurze Anleitung zur **Ernte,** Aufbewahrung und Verpackung des Obstes, 31 Abb. 2. Aufl., Sebald, Nürnberg.

Durchaus praktisch und erprobt. Anschauliche Bilder.

2. Kurze Anleitung zur **Wandbaumzucht,** Tümmel, Nürnberg.

Die Übersetzung von Spalierobstzucht in Wandbaumzucht ist gut, wird aber schwerlich durchdringen, da das Wort „Spalier" doch so ziemlich germanisiert ist. Ein nettes, allerdings etwas kurzes, dabei aber auch recht wohlfeiles (15 Pfg.) Büchlein, das den Hauptnachdruck auf die Anschaulichkeit der Abbildungen legt.

Beide Schriften sind uns erst jetzt zugekommen. Erschienen ist die erste schon 1906, die andere 1908.

Der Obstbau in Wort und Bild. Rudolf Bechthold, Wiesbaden. 52 Tafeln in 12 farb. Chromodrucken, 142 Seiten Text mit 71 Abbildungen. Preis Mk. 7.50.

Nach einem kurzen Einblick in die Lebensvorgänge des Baumes füllt die Bodenbearbeitung, Auswahl des Pflanzmaterials, Sortenwahl, Baumsatz, Baumpflege und Einteilung der verschiedenen Pflanzungen den ersten Teil aus. Krankheiten und Schädlinge samt Bekämpfung besonders gründlich. Der 2. Teil: „Das Obst und seine Verwertung" (ausführlich: Verwertung des Obstes im Haushalt). Im 3. Teil sind die in Rheinhessen verbreitetsten Obstsorten beschrieben und farbig abgebildet. So ist das Buch auch vom Landw. Verein für die Provinz Rheinhessen herausgegeben, ähnlich wie unser „Württ. Obstbuch" vom Württ. Obstbau-Verein. Auch sonst sind manche Parallelen vorhanden.

A. Janson, Obstbauinspektor, Dozent für Obst- und Feldgemüsebau der höheren Lehranstalt Köstritz und der Univ. Jena, **Der Großobstbau.** Hand- und Lehrbuch des Obstplantagenbetriebs unter besonderer Berücksichtigung der Unter- und Zwischenkulturen, für Gärtner, Landwirte und zum Gebrauch an Lehranstalten. 131 Abb: 1 Plan. Berlin, Parey. Preis geb. Mk. 5.50.

Nicht für Anfänger, sondern für solche, die mit den nötigen Kenntnissen ausgerüstet zum Großobstbau übergehen wollen und können. Die sachgemäße Behandlung des Baumes allein sichert noch nicht die Rentabilität eines Betriebs, sondern vor allem die Einrichtung und die Organisierung des Gesamtbetriebs. Der rechnende Kaufmann verbindet sich hier mit dem technischen Fachmann.

Viel Neues und Hochinteressantes bringt das Buch. Proben der Abbildungen haben wir in No. 5 und 6 des „Obstbau" gegeben.

Böttners Garten-Taschenbuch. Ein Hilfs- und Nachschlagebuch bei den praktischen Arbeiten im Garten, nach Monaten geordnet. Verlag von Trowitzsch & Sohn in Frankfurt a. Oder. 176 Seiten. In Leinwand gebunden 1,20 Mk.

Für Anfänger ausgezeichnet. Gerade für sie ist es wichtig, zur rechten Stunde jede einzelne

Verrichtung vorzunehmen. In glänzender Weise zeigt dieser bewährte Praktiker dem Gartenfreund, wie und wann die zahllosen Arbeiten ausgeführt werden. Die Einteilung nach Monaten hat den Vorzug, daß nichts vergessen werden kann. Es ist erstaunlich, welche Fülle von Ratschlägen in dem Band aufgespeichert ist, den man in die Tasche der Arbeitsjuppe stecken kann.

Die Völkerwanderung nach „Einfach." Von Otto Hinsberg in Nackenheim a. Rh.

Die bekannte Pflanzenschutzmittelfabrik schildert hier die verschiedenen von ihr hergestellten Abwehrmittel (Insektenfanggürtel „Einfach", Lauril-raupenleim, Laurilkarbolineum ꝛc.). Auch ein Baumpflegekalender ist beigegeben, natürlich mit Beschränkung auf die empfohlenen, hoffentlich ohne Ausnahme den Pflanzen unschädlichen Mittel.

A. Bode, **Anleitung zum Planzeichnen.** III. Aufl. Preis 1,50 Mk. Verlag von Alfred Tittel, Altenburg (S.-A.).

Ein ebenso praktisches als billiges Werk zum Selbstunterricht im Planzeichnen und zum Übertragen eines Entwurfs aufs freie Land mit Flächenberechnungen. Namentlich für angehende Gärtner unentbehrlich. Für Fortbildungsschulen zu empfehlen.

IV. Monats-Kalender.

November.

Herbstpflanzung im allgemeinen besser als Frühjahrspflanzung.

Ausputzen. Das dürre Holz entdeckt man am besten, solange der Baum noch Laub hat. Trifft auch zu beim Auslichten zu dicht verwachsener Baumkronen.

Obstbaumdüngung in bekannter Art: in Löcher im weiteren Umkreis der Baumscheibe mit Gülle oder Latrine und Holzasche. In größeren Anlagen düngt man den ganzen Obstgarten, nicht den einzelnen Baum; auf 1 Ar Bodenfläche 4 Pfd. Kalk, 3 Pfd. Kali, $1^1/_2$ Pfd. Stickstoff und 1 Pfd. Phosphorsäure. Werden die Anlagen regelrecht mit dem Spaten oder dem Pflug bearbeitet, so reicht die Oberflächendüngung vor der Bodenbearbeitung aus; dann also nicht nötig, Löcher zur tiefen Unterbringung der Düngersalze auszuwerfen. In vielen Ortschaften Thüringens sind die Obstbauern für Kunstdünger gewonnen worden. So bringen die herrlichen Obstanlagen in den am Abhang der Fahnerschen Höhen bei Erfurt gelegenen Ortschaften einzelnen Besitzern oft eine Jahresrente von 600—1800 Mk.; ja im obstreichen Jahr 1902 verkaufte dort ein Landwirt für 2900 Mk., ein anderer für 3500 Mk. Obst. Damit die Baumblüte nicht zu früh im Frühjahr eintritt und Spätfröste keinen Schaden zufügen, bedeckt man daselbst seit Jahren im Winter die festgefrorene Baumscheibe mit Laub und dergleichen. Der Frost bleibt lange in der Erde und bewirkt, daß die Bäume nicht zu früh ins Wachstum treten. Freilich zeigen sich diese Leute auch unermüdlich in der Bekämpfung der Obstbaumschädlinge, des Frostnachtschmetterlings, Apfelblütenstechers u. a., welche früher in solcher Menge auftraten, daß die Bäume mit ihren der Blätter und Früchte beraubten Ästen einen trostlosen Anblick gewährten. Jetzt läßt sich an den Bäumen keine Spur von Raupenfraß oder andern ähnlichen Schädigungen erblicken. Gute Düngung, stete Pflege der Obstbäume und verständige Schädlingsbekämpfung sind die Grundbedingungen einer reichen Obsternte.

Auch das Beerenobst ist derzeit kräftig mit Gülle zu düngen.

Tafelobstversand. Der Versand frischen Obstes darf nur in solchen Behältern geschehen, die vermöge ihrer Beschaffenheit Stöße und Quetschungen von den Früchten fernhalten, also Kisten und Fässer oder festwandige Körbe. Das Verpacken wird in der Weise ausgeführt, daß man auf den Boden und an die Seitenwände des betreffenden Gefäßes eine so starke Schicht trockenes, geruchfreies Stroh oder Holzwolle bringt, daß sich die Früchte nicht mehr an die Seitenwände durchdrücken können. Zum Zwischenpacken wird Häcksel, ausgesiebtes Haferkaff, Holzwolle oder Papier-

schnitzel empfohlen, während von der Verwendung von Heu abzuraten ist, weil die Früchte sehr leicht den Heugeruch annehmen. Man bringt nun je eine Schicht Obst und eine Schicht Packmaterial aufeinander, bis das Gefäß soweit gefüllt ist, daß ein Rütteln während des Transports unmöglich ist. Zwischen die letzte Lage Obst und und den Verschluß des Gefäßes ist wiederum so reichlich Stroh oder Holzwolle zu legen, daß der Deckel noch einen sanften Druck auf die Früchte ausübt. Bei kleineren, zarten Früchten ist über jeder Lage zuvor ein Bogen Papier auszubreiten, auf ihn kommt das Packmaterial und dann als Unterlage der nächsten Obstschicht wieder Papier. Hierdurch wird vermieden, daß sich die Früchte zu sehr in dem Packmaterial verlieren oder durch dasselbe gedrückt werden, auch wird hierdurch das Auspacken erleichtert. Bei ganz feinem Tafelobst empfiehlt es sich, jede einzelne Frucht in weiches Papier, möglichst Seidenpapier, zu wickeln.

Gegen Feuchtigkeit in Obstkammer oder Obstkeller: Aufstellen einiger Teller mit ungelöschtem Kalk unter den Stellagen. —

Im Gemüsegarten ist jetzt die Wachstumszeit vorbei. Das Gemüseland ist abgeerntet. Im Keller, in Erdmieten oder im Freien sind die Gemüsevorräte aufgestapelt. Für diejenigen Gemüsearten, die im Freien überwintern, hält man die nötigen Schutzmittel — Laub, Stroh, Strohdecken, Mist 2c. — bereit, um ihnen bei eintretenden starken Frösten Schutz gewähren zu können. Blumenkohl durch geknickte Blätter schützen. Knollige Kohlpflanzenstrünke nicht in den Kompost, sondern ins Feuer. —

Im Ziergarten die Rasenplätze mit verrottetem Stalldünger oder Mistjauche düngen. Rosenbäumchen mit hölzernen Haken niederhalten, die Krone oben und unten mit Tannenreisig belegen und mit Erde bedecken. Stiefmütterchen, im Juli gesät, kommen jetzt aufs Beet, so daß sie vor Winter gerade noch anwurzeln. Georginenknollen in trockenen, luftigen Kellern auf Gestellen aufbewahren. Die Dahlien-, Canna-, sowie die Begonienknollen soll man nicht sogleich von der anhaftenden Erde befreien (sonst verschrumpfen sie!), sondern mit der Erde daran aufheben und erst im Lauf des Winters säubern. Alle zu überwinternden Pflanzen müssen gegossen werden, doch gerade nur so mäßig, daß sie nicht vertrocknen. Auch die Topfpflanzen müssen vor Kälte geschützt werden. Die Umhüllungen fleißig nachsehen, daß sich nicht Mäuse und anderes Ungeziefer darin festsetzen und Schaden anrichten. — Besondere Pflege ist den Zimmerpflanzen zuzuwenden. In den geheizten Zimmern müssen sie fleißig begossen werden, da die Wärme die Feuchtigkeit auffaugt. Andererseits müssen die an den Fenstern aufgestellten nachts vor Frost geschützt werden. Auch die Blätter sind fleißig zu besprengen. Empfindliche Pflanzen stellt man am besten am Tage in die Nähe des Fensters, nachts in die Nähe des Ofens. Wer zum Weihnachtsfest blühende Zimmerpflanzen haben will, muß jetzt Treibveilchen pflanzen und cilicische Schneeglöckchen.

Wer im Frühjahr gleich einen Blumengruß haben will, setze eine Handvoll Schneeglöckchenzwiebeln in einen Blumentopf und stelle diesen ans Stubenfenster.

V. Schädlings-Kalender.

November.

Leimgürtel gegen Frostspanner! Kommt der erste kleine Reif, so erscheint mit Sicherheit auch nach zwei Tagen der Frostspannerschmetterling. Daher beizeiten die Leimringe anlegen. Jeder einzelne Baum, der damit versehen wird, muß vom Frostspannerschaden frei bleiben: denn das kaum geflügelte Weibchen kann nicht über den Ring hinweg. Wo aber die Ringe fehlen, steigen sie wohlgemut in die Krone und legen dort ihre verderblichen Eier an die Knospen. Gegen das Hinaufkriechen von Schädlingen überhaupt schrieb einmal einer, daß er zum Befestigen der jungen Bäume an den Baumpfählen alaungegerbte Kalbfellabfälle von Tornisterfellen verwende. Die 2—3 cm breiten Streifen sind um den Baum

gelegt und mit einem Nagel am Pfahl befestigt. Das Band hält länger als der stärkste Pfahl, dehnt sich beim Wuchs und läßt keine Schädlinge darüber, da die Fellabfälle nebenbei stark nach Naphthalin riechen. — Es gibt ja auch sonst eine Menge Ungeziefer, das nicht auf die Bäume fliegt, wie im allgemeinen angenommen wird, sondern an dem Stamm hinaufkriecht. Dadurch bietet sich doppelt und dreifach Anlaß, den Weg zu versperren, die Krone zu schützen. Der Leimring gilt immer noch als sicherste Absperrung. Wenn nun Fellabfälle und Streifen von billigen Fellen einen zuverlässigen Schutzring abgeben, so könnte man sich das auch gefallen lassen. Außer gegen die verschiedenen Raupen ließen sich solche Fellschutzringe anwenden, um Frostnachtschmetterlinge, Apfelblütenstecher und ähnliche Rüsselkäfer, Obstwickler und dergleichen kriechendes Ungeziefer abzuhalten.

Madiges, wurmiges Obst in der Obstkammer: lege Lappen in den Raum; die Maden kommen aus der Frucht hervor, um sich solche Unterschlupfe zu suchen. Wenn man von Zeit zu Zeit nachsieht und auch stets das faulige Obst entfernt, so macht man diesen Schädling wenigstens für die Zukunft unschädlich.

Die Blutlauskolonien erkennt man am besten gleich nach dem Laubfall. Um diese Zeit, rät Goethe in seiner Schrift „Die Blutlaus", bespritze man die Bäume mit einer der verschiedenen Bekämpfungsflüssigkeiten (Karbolineumlösung 10%; Tabakextrakt 2c., vergl. das dem Septemberheft des „Obstbau" beigelegte Flugblatt Nr. 46, Punkt 5) und helfe durch Ausbürsten der Wunden nach. Sobald die zweite Kälteperiode vorüber ist, also Ende Februar oder Anfang März, bespritze man die Bäume nochmals gründlich und durchfeuchte dabei besonders den Wurzelhals, um etwa aus der Erde aufsteigende Läuse zu treffen. Der Winterkampf ist weitaus am wirksamsten. Sobald sich Blätter gebildet haben, besichtige man seine Bäume in kurzen Zwischenräumen regelmäßig und unterdrücke dabei jede sich bildende Kolonie mit einem der angegebenen Mittel. Geschieht dies mit der nötigen Beharrlichkeit, so wird man ein Umsichgreifen des Insekts bis zum Juli verhüten, wo dann der auf fremden Obstbäumen entstehenden Geflügelten wegen eine erstmalige Sommerbespritzung stattfinden sollte. Nimmt mit dem Herbst die Blutlaus zu, so ist die Bespritzung zu wiederholen. Nebenher geht die Unterdrückung aller sichtbaren Kolonien. Die Sommerbespritzung ist viel weniger erfolgreich als die Winterbespritzung, weil die Blätter der gründlichen Befeuchtung hinderlich sind, sie darf auch nur ½- bis 1prozentig genommen werden.

Schließlich die alte und stets neue Bitte an alle Obstbaum- und Vogelfreunde: Richtet im kommenden Winter für die hungernden Vögel Futterplätze und Futterhäuschen ein und traget Sorge dafür, daß sie im Frühling überall Brutstätten finden! Die gefiederten Sänger werden es uns reichlich lohnen; sie sind unsre besten Waffengefährten im Kampfe gegen die schädliche Insektenwelt, sie beleben Garten, Feld und Wald und vertreiben uns in manchem Stündchen durch ihren lieblichen Gesang die Grillen des Alltagslebens.

VI. Kleine Mitteilungen.

Kunstdünger aus Luft. Salpeter aus dem Stickstoff der Luft zu gewinnen, bezweckt der 1907 in Notodden in Telemarken in großem Umfang begonnene Fabrikbetrieb, woran inzwischen auch die Badische Anilin- und Sodafabrik beteiligt ist. In wie großartiger Weise sich dieser neue Industriezweig entwickelt, ergibt der vom Generaldirektor S. Eyde in Christiania gehaltene Vortrag, dem u. a. König Haakon beiwohnte. Schon jetzt, nach einjährigem Bestehen, spielt diese Salpeterindustrie für Norwegen ebensolche Rolle, wie die anderen Industrien des Landes, aber nach der Ende 1910 zu erwartenden Fertigstellung der Ausnutzung weiterer Wasserfälle wird der neue Industriezweig einen riesigen Betrieb darstellen, in welchem zu jenem Zeitpunkt ein Kapital von 54 Mill. Kr. niedergelegt sein wird. Die Inangriffnahme des gewaltigen Rjukanfalles wurde durch die Badische Anilinfabrik ermöglicht, die ein Verfahren erfunden hat, bei dem der Stickstoff der Luft mit einem andern Ofensystem gewonnen wird. Das norwegische Unternehmen

hielt es für geraten, die gefährliche deutsche Konkurrenz heranzuziehen. Für die Ausnutzung des Rjukanfalles wird ein besonderer, 125 km langer Transportweg von der Küstenstadt Skien bis zum Wasserfall geschaffen aus Eisenbahn und Schiffahrt. Da das feste Arbeiterpersonal nach der Fertigstellung aller Anlagen 1000 Mann beträgt, wird im Gebiet von Notodden eine neue Stadt von 4000 Einwohnern auftauchen. Die Zukunftspläne gehen dahin, aus der vorhandenen Wasserkraft 500 000 Pferdekräfte zu gewinnen, mit denen das Unternehmen jährlich 300 000 Tonnen Salpeter im Wert von 45 Mill. Kr. herstellen kann. Eine solche Erweiterung wird nicht vor 10 Jahren fertig und erfordert 150 Mill. Kr. Chile, dessen Salpeterausfuhr jetzt etwa 1,8 Mill. Tonnen im Jahr beträgt, wird 1920 voraussichtlich $2^1/_2$ Mill. Tonnen ausführen, so daß die norwegische Ausfuhr zu jener Zeit doch nur etwa 12% der chilenischen Ausfuhr betragen würde. Ein Sinken des Preises für chilenischen Salpeter in solchem Grad, daß die neue norwegische Industrie gefährdet wird, befürchtet man nicht, da in Chile mit schwierigen Klima- und Arbeiterverhältnissen zu rechnen ist.

Die Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Eßlingerstr. 15 I in Stuttgart, unterhält Lager und vermittelt zu Fabrikpreisen folgende

Geräte und Materialien

für:

a) **Bodenbearbeitung:** Planet jr. Pferde- und Handhacken, Handsämaschinen, Modelle für Bodenbewässerung und Trainageröhren.

b) **Baumsatz und Baumpflege:** Baumpfähle, Pfahlhebezangen, Baumbänder, Kokosstricke, Bast, Spalierlatten, Tonkinstäbe, Gartenmesser, Veredlungsmesser, Spaltpfropfeisen, Baum-, Rosen-, Raupen- und Heckenscheren, Baumsägen, Baumkratzer, Baumbürsten und Namenschilder.

c) **Obst- u. Baumschutz:** Schwefelzerstäuber, Insektenfanggürtel, Raupenleim, Leimgürtel, Spritzen, fahrbare, tragbare u. Handspritzen, Baumwachs, Baumsalbe, Brumataleim, Bekämpfungsmittel gegen tierische und pflanzliche Schädlinge; Drahtgeflechte, Spalier- und Stacheldraht.

d) **Obsternte, Sortierung u. Verpackung:** Leitern, Obstpflücker, Pflückkörbe, Federhaken, Tragkörbe, Obstsammeltücher, Sortierkörbe; Kisten, Weidenkörbe, Spankörbe, Kartons für Kern-, Stein- u. Beerenobst-Post- und Bahnversand; Holzwolle, Papierwolle, Korkwolle, Seidenpapier, Kistenbügel; ferner eine Sammlung Obstversand- u. Erntegeräte, Fässer, Kübel, Patentkisten 2c., die in Tirol und anderen Spezialobstbaugebieten in Gebrauch sind.

e) **Obstverwertung:** Obstpressen, Obstmühlen, Konservengläser.

f) **Obstaufbewahrung:** Obstschränke, Obsthurden, Papierteller.

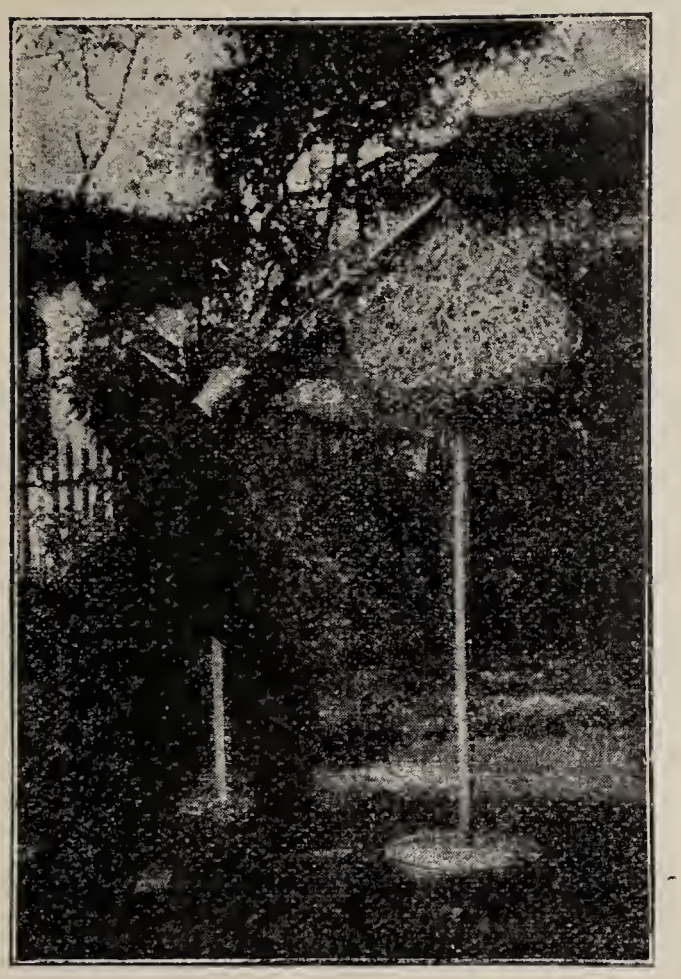
g) **Vogelschutz:** Nisthöhlen u. Futterhäuschen nach dem Muster des „Bundes für Vogelschutz".

Durch diese Einrichtung sind unsere Mitglieder in die angenehme Lage versetzt, erprobt zweckmäßige Geräte und Materialien für Obstbau und Obstversand zu billigsten Preisen sich beschaffen zu können.

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar. Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, oder an den Sekretär des Vereins, **G. Schaal**, Eßlingerstr. 15 I, Stuttgart, zu richten.

Anzeigen.



HS

Handpritze „Universal".

Die beste Handspritze der Gegenwart. Feinste Nebelverstäubung. Für alle Flüssigkeiten geeignet. Verstäuber in jeden Winkel drehbar. Besonderes Hochstrahl- u. Brausemundstück. Näheres im Katalog No. 86, der auf 72 Seiten alle Hilfsgeräte für den Obstbau in höchster Vollendung zeigt. [11

Gebrüder Holder,
Metzingen i. Württ.
Maschinenfabrik.

E. ROLL
Baumschulenbesitzer
Amlishagen-Blaufelden (Württbg.)
empfiehlt **Obstbäume**, hochstämmig u. in Zwergform in den empfehlenswertesten Sorten, **Alleebäume, Ziersträucher, Rosen, Beerenobst, Wald- u. Heckenpflanzen** etc. in sehr schöner Qualität aus den hiesigen, hochgelegenen (460 m. ü. d. M.) Baumschulen zu billigen Preisen
Katalog grat. und franco. [49

Wilh. & Chr. Berger

Stuttgart Werkzeugfabrikanten Torstr. 13
empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.
Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.
Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4
Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Die
Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei
empfiehlt sich zur
Anfertigung von Druckarbeiten aller Art.

H. Schmidt

J. Fremd's Nachfolger
Obst- und Gehölzbaumschulen
Vaihingen a. F.
b. Stuttgart.
Telephon Nr. 26.
Für Lieferungen in **Obst- u. Alleebäumen, Ziersträuchern u. Koniferen** sowie **Anlegen von Obstgärten** halte ich mich bestens empfohlen. [9
Garantie für gute Bewurzelung und Sortenechtheit.
Katalog gratis und franko.

Brumata-Leim Marke „Widder“
Saison von Anfang Oktober ab.

Die Zweckmässigkeit und der Erfolg bei gleichmässiger und richtiger Anwendung sind hinreichend bekannt und von Sachverständigen bestätigt. Mein seit 1888 erprobtes Fabrikat ist in ½ u. 1 kg-Dosen, ferner offen in jedem Quantum käuflich. **Oelpapierstreifen** hierzu (ca. 10 cm breit und 20 u. 40 m lang) billigst. Postpakete Leim und Papier für 80 bis 100 Bäume zu Mk. 4.20 franko gegen Nachnahme. [39

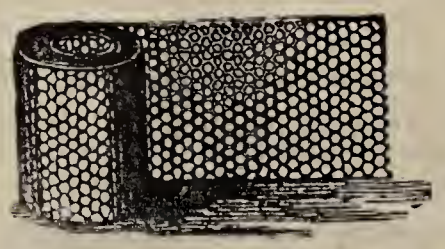
F. A. Wider, chemische Fabrik, Stuttgart.

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13
Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus
W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardsvl

J. Koppenhöfer,
Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand
Neuenstein (Württ.)
empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:
Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.
Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen,** hoch- und niederstämmig, und **Beerenobst,** prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [3
Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

Alb. Gminder,
Baumschulen und Landschaftsgärtnerei
REUTLINGEN [48
empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel-** und **Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten **Linden, Birken, Trauereschen, Ulmen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien** u **Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden** u **Alpinen** 2c. Mache besonders auf große Posten prachtvolle starke **Halbhochstämme, Pyramiden** u. **spez. Formobst** aufmerksam und lade Interessenten zur persönlichen Besichtigung ergebenst ein.
Illustr. Katalog gratis und franko.

100 Mk.
bar Preise (500, 300, 200 M.)
für neue praktische und gewinnbringende
Erfindungen
Preisbedingungen gratis und franko
J. Bett & Co **Berlin S.W. 48**

Verz. Drahtgeflecht

1 Rolle 50]m von ℳ 5.50 an empfiehlt und versendet Preisliste [6
L. B. Guberan,
Göppingen.

Kaufe = 100 Stück = **Apfelwildlinge** 5—10 cm starke
64] Alb. Schöller, Krewinkel, Post Stolberg Rhld.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Reparaturen schnell und pünktlich.

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen" M. 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form", Hirschhornheft, M. 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form", M. 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form", M. 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form", M. 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form" und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Obst- u. Gemüse-
Produzent u. Händler.
Fabrikanten v. Fleisch- u. Wurstwaren.
Käse u. Butter inserieren vorteilh. in der
„Allgem. Obst- u. Gemüse-Zeitung"
verb. m. Delikatessen-Anz. in Heidelberg.
Probe-Nr. grat. Erscheint Samstags.
Zeilenpreis 25 Pf. für Stellen 15 Pf.
Postbezug 50 Pf. vierteljährlich. [1e

Obstbäume-
Specialitäten.

Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

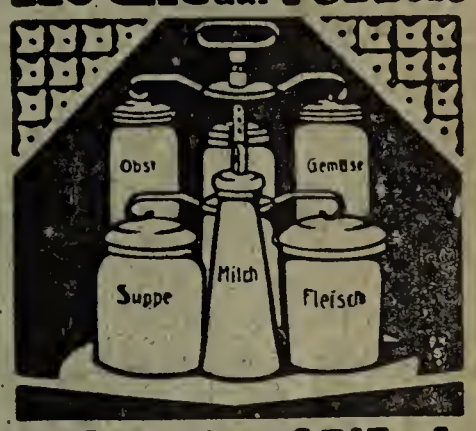
Emanuel Otto, Nürtingen a.N.

Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße
empfiehlt
Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.
Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51
Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.
Telephon 219.

Koche auf Vorrat

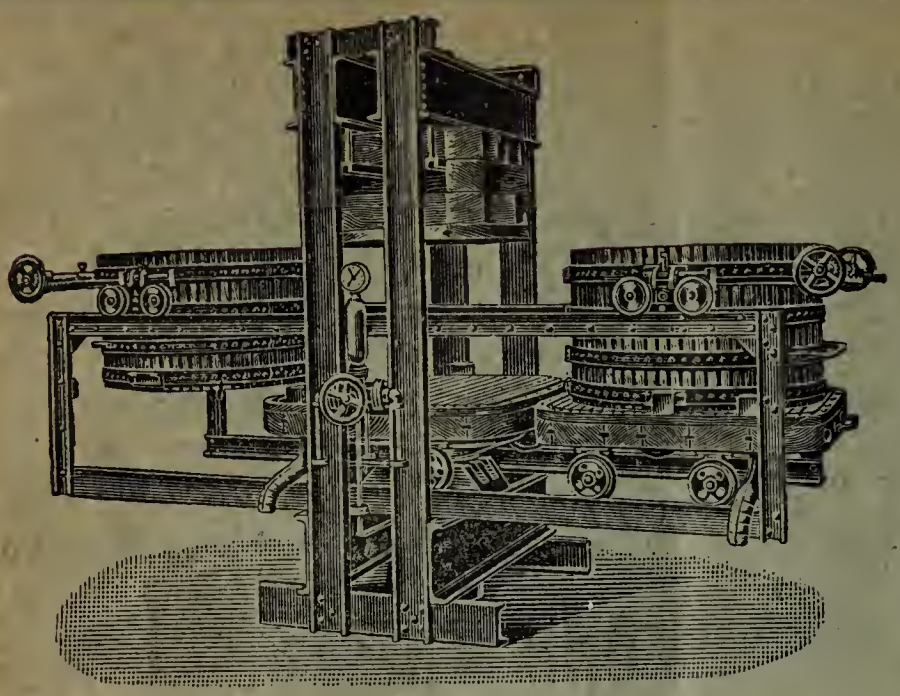


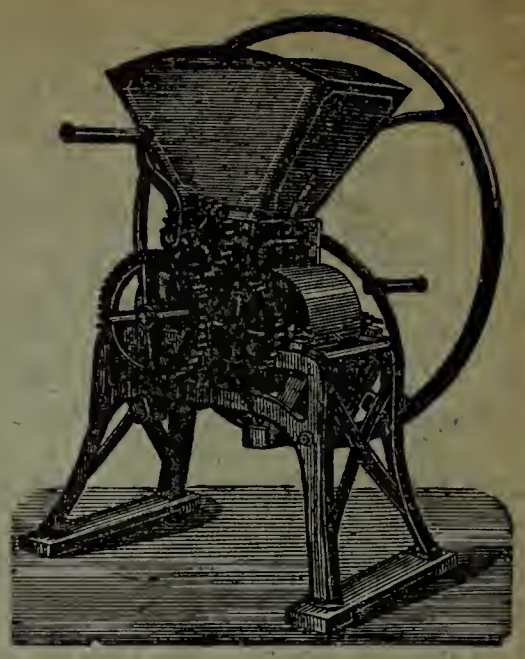
mit Original-Weck
Einrichtungen zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Vereinfachung, Verbesserung,
Verbilligung jeder Küche.
In diesem Jahre hervorragende
Neuheiten.
Preise um 10—25 % ermässigt.

Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift unentgeltlich ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von

J. Weck, G. m. b. H., Oflingen 103
1b] Amt Säckingen, Baden.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

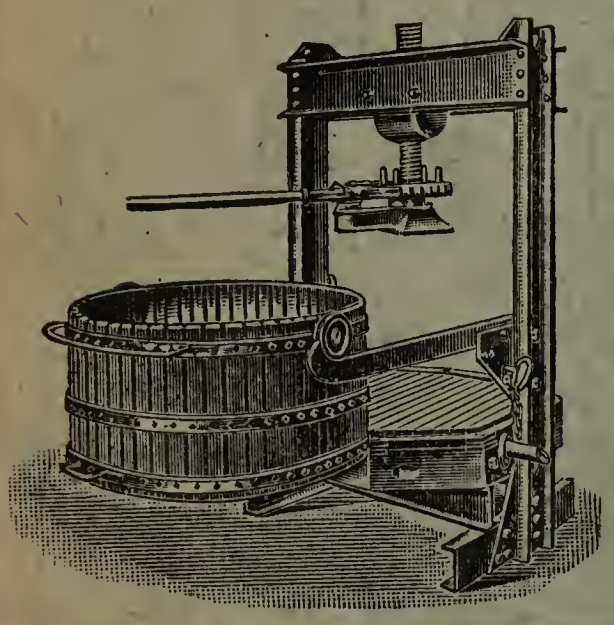
Obst-, Wein- und Beerenpressen

D.R.-Patent No. 113834.

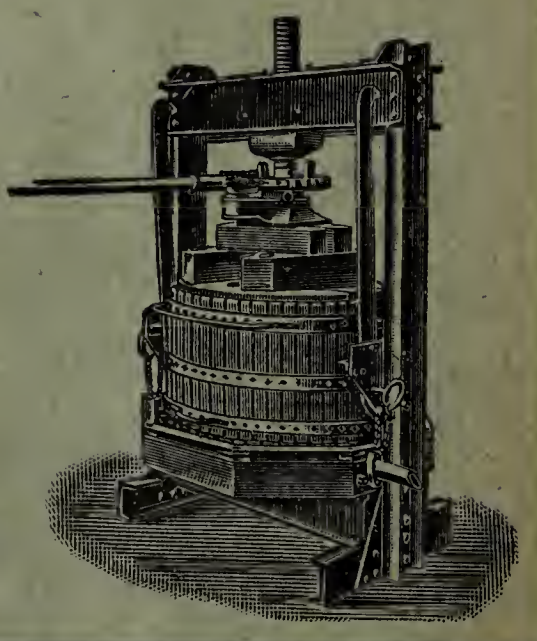
Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 3.



Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei

XXIX. Jahrgang. № 12a. Dezember 1909.

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Herausgegeben vom Württembergischen Obstbauverein
(eingetragener Verein)

unter der Redaktion
von

Karl Gußmann
in Gutenberg.

Inhalt: Einladungen. — I. Vereins-Angelegenheiten: Monatsversammlung am 19. Nov. 1909. Neu gegründeter Verein. — II. Literatur. — III. Monats-Kalender: Dezember. — IV. Schädlings-Kalender: Dezember. — V. Brief- und Fragekasten. — Entwurf eines Dienst-Vertrags für Gemeindebaumwärter. — Anzeigen.

Anzeigen für den **„Der Obstbau“** (Auflage 3400) werden mit 15 Pfg. für die halbe Zeile (64 mm breit 3 mm hoch) oder 30 Pfg. für die ganze Zeile (128 mm breit 3 mm hoch) oder deren Raum berechnet. Bei 6maliger Aufnahme 10%, bei 12maliger Aufnahme 25% Rabatt. Unsere aktiven Vereinsmitglieder bezahlen nur die Hälfte. Aufträge nimmt der Schriftführer des Vereins entgegen, demselben sind auch Adressenveränderungen und Nachbestellungen mitzuteilen.

Stuttgart.
Eigentum und Verlag des Württ. Obstbauvereins (E. V.).
(Im Buchhandel durch **W. Kohlhammer**, Stuttgart.)
1909.

Billigste und beste Baumpflege! Schachts Obstbaumkarbolineum, ältestes seit 1905 im Handel, von Praktikern u. Behörden ausgezeichnet und empfohlen, unübertroffen in **Wirkung, Wasserlöslichkeit u. Billigkeit,** sichert b. vorgeschrieb. Gebrauch **gesunde Bäume** und **reiche Ernteerträgnisse. — Preise inkl. Fastagen usw.** brutto für netto: 100 50 20 5 kg
franko jeder deutschen Station. Illustr. Anwendungsvorschriften **gratis.** M. 28.— 19.— 8—. 3.—
In allen einschlägig. Geschäften erhältl. od. direkt v. **F. Schacht,** chem. Fabrik, **Braunschweig,** gegr. 1854. [57

Obstbäume

aller Art und Formen.

Alleebäume, Rosen und Thuja

nur prima Qualität. [23

G. Eichhorn, Baumschulen, Kgl. Hofl.

Telefon 412. **Ludwigsburg.** **Telefon 412.**

Pomologisches Institut
REUTLINGEN

Aelteste Obstbaufachschule in Deutschland. Höhere Gärtnerlehranstalt. Gegr. 1860. Beerenobst- und Obstbaumschulen. Beginn des Jahreskurses Anfang Oktober. Beginn des Frühjahrs- u. Sommerkurses Anfang März. Die Direktion: Oek.-Rat **Fr. Lucas** 138. Statuten u. Preisverzeichnisse kostenlos. [28

Nistkästen für sämtliche **Höhlenbrüter** in anerkannt bester Ware liefert billigst [53

J. Weiss, Böblingen (Württ.).

Preisliste gratis und franko.

L. Braun, Obstbaumschulen
Eggingen b. Ulm

empfiehlt:

Apfel- und Birnhochstämme
Apfel- und Birnhalbstämme
Zwetschen- und Reineclaudenhochstämme
Apfel- und Birnpyramiden und Spaliere. [55

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Pflanzen.

Raupenleim, Postkolli 2,25 M., 50 kg 15 M.

Leimgürtelpapier, Rollen von ca. 66 m Länge, 17½ cm breit, 1 Rolle 1 M, Postkolli (9 Roll.) 7,50 M.
(empfohlen von d. Kais. Biol. Anstalt in Dahlem)

52] **August Brüning, Fichtenau 5,** b. Berlin.

Kayser, Baumschulen
Hegnach b. Waiblingen

empfiehlt [22

Obstbäume verschiedener Art und Formen.
Kräftig, korrekt, sortenecht, billigst.

Ernst Mayer, Obstbaumschulen
Cannstatt, Gartenstr. 40 I

empfiehlt als Spezialität:

Apfel- und Birnhochstämme
Apfel- und Birnhalbhochstämme
Apfel- und Birnpyramide
Apfel- und Birnpalmette.

Senkrechte und wagrechte Kordons, doppelte und einfache, sowie Pfirsiche, Aprikosen, Reineclauden, Zwetschen, Mirabellen, Pflaumen und Kirschen, hoch und nieder.

Beerenobst, Himbeeren, Prestlinge

in verschiedenen besseren Sorten.

Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [58

Der Obstbau.

Monatsschrift für Pomologie und Obstkultur.

Organ des Württembergischen Obstbauvereins, E. V.

Die Mitglieder erhalten das Blatt unentgeltlich. — Für Nichtmitglieder beträgt der Preis (durch die Post bezogen) in ganz Deutschland 5 Mk. 80 Pfg. ohne Bestellgeld.

Nachdruck unserer Artikel ist nur mit vollständiger Quellenangabe gestattet.

№ 12a. Stuttgart, Dezember. **1909.**

Einladung zur Weihnachts-Feier.

Am **Samstag den 11. Dezember ds. Js., abends von 8 Uhr an,** findet im ☞ **großen Saale der Bürgerhalle** (Wullesche Brauerei, Neckarstraße) unsere

Weihnachts-Feier

mit gut gewähltem Programm statt. Von 11 Uhr ab **Tanzunterhaltung.**

Wir laden unsere verehrlichen Mitglieder mit Familien und Freunden zu zahlreicher Beteiligung höflichst ein.

Stuttgart, im Dezember 1909.

Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

Einladung zur Vertrauensmänner- und Generalversammlung.

Am **Mittwoch den 2. Februar 1910,** vormittags 1/2 10 **Uhr,** findet im ☞ **Großen Saale des Bürgermuseums** ☜ (Langestr. 4) in Stuttgart eine **Zusammenkunft des Ausschusses mit den Herren Vertrauensmännern und Freunden des Obstbaus** zu einer gemeinschaftlichen Besprechung verschiedener Fragen auf dem Gebiete des Obstbaus und zur Vorbereitung der Generalversammlung statt.

Anträge und Wünsche sind spätestens bis zum 20. Dezember an den Vereinsvorstand einzusenden.

Nach dieser Sitzung **gemeinschaftliches Mittagessen** (Kouvert *M.* 2.— ohne Wein), woran sich dann im gleichen Lokal um 2 Uhr präzis die **Generalversammlung** mit folgender Tagesordnung anschließen wird:

1. Rechenschaftsbericht des Ausschusses.
2. Änderung des § 7 der Vereinssatzungen.
3. Ablegung der Jahresrechnung.
4. Ergänzungswahl des engeren Ausschusses.
5. Wahl zweier Rechnungsrevisoren.
6. Vortrag des Herrn Professor Dr. Kirchner-Hohenheim über: Die Bedingungen für die Fruchtbarkeit der Obstbäume.

Stuttgart, den 28. November 1909.

Der Ausschuß.
Vorstand: Fischer.

I. Vereins-Angelegenheiten.

Monatsversammlung am 19. Nov. 1909.

Mit freundlicher Begrüßung der erschienenen Mitglieder und Obstbaufreunde eröffnete der Vorstand, Herr Gemeinderat Fischer, die Versammlung abends 8 Uhr im oberen Saal der „Bauhütte". Ein besonderes Referat für den Abend war nicht vorgesehen, derselbe sollte vielmehr einer zwanglosen Erörterung der im Winter an den Obstbäumen vorzunehmenden Arbeiten dienen. Diese Winterarbeiten wurden vom Vorsitzenden genannt und zu deren pünktlicher Ausführung und zur Stellung diesbezüglicher Fragen aufgefordert. Zunächst führte der Vereinssekretär eine Anzahl vorschriftsmäßig verpackter Obstkisten, -Kartons und -Körbe für Bahn- und Postversand vor, mit einer kurzen Erläuterung über die Art und Weise, wie Tafelobst verpackt werden muß. Er betonte insbesondere, daß die Erfolge, die an einigen Stellen im Lande, wo der Württ. Obstbauverein Verpackungskurse hatte abhalten lassen, wohl zur Nacheiferung anspornen dürften.

Der Vorsitzende bemerkte hieran anschließend, daß die Zentralvermittlungsstelle des Vereins eine dauernde Ausstellung der Obstbaugeräte und einen Verkauf einzelner Gegenstände zu Fabrikpreisen unterhalte, wobei insbesondere auf den Ausbau der Obstverpackung der größte Wert gelegt werde.

Herr Baumschulbesitzer Aldinger-Feuerbach bemerkte dazu, daß er mit den von der Zentralvermittlungsstelle bezogenen Körben mit Weidendeckeln besonders gute Erfahrungen gemacht habe.

Von der Versammlung waren unterdessen eine Anzahl Fragen eingegangen, die, soweit sie von besonderem Interesse sind, hier wiedergegeben werden.

1. Ist es ratsam Obst im Winter in Torfmull aufzubewahren? Diese Frage wurde dahin beantwortet, daß neben Torfmull auch noch mit Spreuer, Sägmehl, Sand 2c. Versuche gemacht worden sind, die aber vom praktischen Standpunkt aus mehr als Spielerei betrachtet werden dürfen. Eine künstliche Hinausschiebung der Fruchtreife, wie sie meist mit Torfmull versucht wird, geschieht immer auf Kosten des Geschmackes der Früchte. Ein luftiger, dunkler, nicht zu feuchter Keller ist der beste Aufbewahrungsort, wo nicht besondere Obstkammern eingerichtet werden können. Gut gepflücktes und ausgelesenes Obst kann auch sehr wohl in Kisten verpackt in einer Kammer aufbewahrt werden.

2. Welche von den neueren Dauerapfelsorten eignen sich besonders für unsere Gegend und welche Erfahrungen sind mit dem „Schönen von Boskoop" gemacht worden? Die sehr lebhafte Debatte hierüber dreht sich in der Hauptsache um diesen letzteren, im Handel so außerordentlich wertvollen Apfel. Während von der einen Seite große Tragfaulheit des Boskoop konstatiert wird, wird ihm von anderer Seite uneingeschränktes Lob zuteil. Das Auseinandergehen der Meinungen läßt sich aus dem Nachfolgenden vielleicht erklären. Vom „Praktischen Ratgeber" wurde kürzlich gelegentlich des Sortenbestimmungstages, eine besonders große Anzahl Einsendungen von Boskoop-Früchten aus allen Gegenden Deutschlands eingefordert, um festzustellen, was Boskoop ist und was nicht. Die früher als Synonym geltende „Renette von Montfort" ist dabei als eine eigene Sorte festgelegt worden, die sehr oft mit Boskoop verwechselt war. Tatsache ist jedenfalls, daß Boskoop sich nie und nimmer in kleinere Formen einzwängen läßt, daß er keinen schematischen Schnitt verträgt (siehe auch Obstbau Heft 2 ds. Js., Seite 25) und daß er nur als Hoch- resp. Halbstamm, unberührt von Schere und Messer, eine, wenn auch etwas später einsetzende, reiche Fruchtbarkeit entwickeln kann. Es wird dabei erwähnt, daß der Boskoop noch immer eine der bevorzugtesten Sorten der Erwerbsobstzüchter sei, die ihre meist auf Paradies veredelten Buschbäume durch zeitweises Umpflanzen im Wachstum hemmen und zu reichem Fruchtansatz zwingen. Von anderen Wintersorten werden noch genannt: Coxs Orangen-Renette, Dr. Seeligs Orangen-Pepping und von Zuccalmaglios Renette. Letzterer wird ungewöhnliche Fruchtbarkeit nachgerühmt. Doch sind alle diese Sorten nur für

besten Boden in guten Lagen und speziell für den Feinschmecker zu empfehlen.

Da vielleicht noch Unkenntnis darüber herrscht, was die einzelnen Sorten für Bodenverhältnisse und Schnittbehandlung verlangen, so schlägt der Vorsitzende vor, in nächster Zeit eine diesbezügliche Aufstellung der für Württemberg in Betracht kommenden Sorten im „Obstbau" zu veröffentlichen, was beifällig begrüßt wird.

3. Gibt es kein Mittel zur richtigen Beseitigung des Fusikladiums? Das Ausschußmitglied Herr A. Herz nimmt Bezug auf das ungewöhnlich starke Auftreten dieser Krankheit in seinem Garten und verliest einige Briefe von Herren Ökonomierat Lucas-Reutlingen und Professor Kirchner-Hohenheim, an die er sich um Rat in der Angelegenheit gewendet hat. Während Lucas sich viel von einem Winteranstrich der Bäume mit 10 prozentigem Karbolineum und Einhüllen des ganzen Baumes in einen Kalkanstrich, auch vom Beseitigen der abgefallenen Blätter als Sporenträger verspricht, ist Kirchner kein Freund des Karbolineums und hält die Kupferkalkbrühe bei mehrmaliger rechtzeitiger Anwendung für das beste Mittel. Herr Hofgarteninspektor Hering greift dagegen zu einem natürlichen Mittel, dem Ausmerzen aller als besonders fusikladiumempfänglichen Sorten, wie z. B. Liegels Winter-Butterbirne, Weiße Herbstbutterbirne, Winter-Dechantsbirne, Kasseler Renette, Weißer Winter-Kalvill 2c. und verweist dabei auf die Umfrage über die Widerstandsfähigkeit der einzelnen Sorten gegen Fusikladium, die in Heft 3, Jahrg. 1908, S. 33, des „Obstbau" veröffentlicht wurde. Die oft widersprechenden Urteile, die in dieser Umfrage zu Tage getreten sind, dürften meist auf das verschiedene Alter und den sonstigen Gesundheitszustand der betr. Bäume zurückzuführen sein; einzelne, besonders die oben genannten Sorten, kehren jedoch immer wieder. Vereinssekretär Schaal führt einige Beispiele an, wie verderblich sich die Nachbarschaft der eben genannten auf sonst wenig empfängliche Sorten erwiesen und wie ganze Anlagen durch Ausmerzen der notorischen Fusikladiumträger sich rein von der Krankheit gemacht haben.

Eine 3—4 prozentige Spritzung mit Kupferkalkbrühe im unbelaubtem Zustande der Bäume, eine solche mit 1/2 prozentiger Brühe nach dem Fruchtansatz und eine Wiederholung nach etwa drei Wochen wurde übereinstimmend, bei allgemeiner Durchführung und bei sonst richtigem Ernährungszustand der Bäume, besonders auch bei genügender Wassergabe in anhaltender Trockenheit, als das bewährteste Mittel gegen diese verderbliche Krankheit anerkannt.

Als Sorten, welche von der Krankheit ziemlich verschont bleiben, wurden besonders genannt der Apfel aus Croncels und Jakob Lebel.

4. Kann man jetzt (Ende November) noch die Bäume mit einem Kalkanstrich versehen, ohne befürchten zu müssen, daß dieselben durch Frost leiden? Diese Frage wird dahin beantwortet, daß mit Ausnahme von Frostwetter jederzeit der Kalkanstrich und zwar mit möglichst frischgelöschtem Kalk, um dessen ätzende Wirkung gegen das Ungeziefer auszunutzen, ohne Frostschadengefahr für den Baum angewendet werden dürfe.

Es wird bei dieser Gelegenheit erwähnt, daß der Kalkanstrich auch bei jungen Bäumen vorteilhaft ist, weil er die Erwärmung der noch empfindlichen Stämme durch bei Schneedecke zurückstrahlende Sonnenwärme und somit die Entstehung der sogenannten Brandwunden verhindert. Diese Schäden sind in letzter Zeit, seit man die Bäume durch Drahthosen und nicht mehr mit Glattstroh gegen Wildverbiß schützt, besonders häufig in Höhenlagen beobachtet worden. —

An der Beantwortung der gestellten Fragen und an der regen Debatte hatten sich außer dem Vereinsvorstand und den schon Genannten die Herren G. Albinger-Burgholzhof, Baumschulbesitzer Dederer, Schlenker und andere Mitglieder beteiligt.

Der Vorsitzende dankte zum Schluß für die gegebenen Anregungen und Belehrungen und ersuchte die Anwesenden zum Beginn des neuen Jahres die Gewinnung neuer Vereinsmitglieder sich angelegen sein zu lassen. G. Sch.

Neu gegründeter Verein.

Isingen, Post Rosenfeld OA. Sulz, Obstbauverein, Vorstand: Lehrer Schmitz daselbst.

II. Literatur.

Was schenkt man der Hausfrau, wenn man den dringenden Wunsch hat, daß sie mit dem Monats- oder Wochengelde auskommen kann? **Hoffmanns Haushaltungsbuch** (28. Jahrgang, 1910, 2 Mk). Die Führung dieses Buches wird spielend erlernt und gibt am Jahresschluß genauen Überblick über die Gesamtausgaben in jeder einzelnen Gruppe. Dabei läßt sich erkennen, wo zu viel ausgegeben wurde und wo daher künftighin gespart werden muß. Waschtabellen, Küchenkalender, Notizkalender, Ratgeber für den Haushalt sind willkommene Zugaben. Auch ist Obstverwertung, Pilze 2c., nicht vergessen. Interessant die russischen Nationalgerichte, wo wir auf Pflaumen in Honig, Vogelbeermarmelade, Himbeerpastille, Natiwka(Fruchtlikör) nach russischer Art stoßen. Wer sich das Buch einmal anschafft, schafft sichs auch künftig an.

III. Monats-Kalender.

Dezember.

Kein Ruhemonat für den Obstzüchter, sondern ein Arbeitsmonat! Was für Arbeiten bringt der Dezember? Antwort:

Die Baumscheiben auflockern. Dunglöcher mit Erdbohrer oder Spaten ausheben. Bei offenem Boden düngen mit Gülle und Asche. Alte Bäume ausputzen. Kalkanstrich. Zum Kalkanstrich einige Bemerkungen. So oft man die Frage stellte, ob ein Anstrich mit Kalk oder gar keiner anzuwenden ist, so kam immer jeder praktische Obstgärtner zu dem Schluß, daß ein Kalkanstrich unbedingt notwendig ist. Dieser darf aber nicht nur aus reiner Kalkmilch bestehen, sondern muß aus gleichen Teilen Kalk, Lehm und reinem Kuhmist zusammengesetzt sein. Der Brei ist alsdann so herzustellen, daß er sich nicht zu dick streicht, aber auch nicht zu flüssig ist und nicht vom ersten Regen wieder abgespült wird. Um sowohl Ungeziefer wie Moos vollständig vernichten zu können, was ja durch Abkratzen allein, da man nicht in alle Ritzen eindringen kann, nicht möglich ist, muß man Stamm und Zweige mit solcher Kalkmilch bestreichen. Die dringt in die Ritzen ein und zerstört Moos und Insektenbrut. Die Kalkmilch schützt die Baumstämme aber auch noch gegen das Erfrieren und verhindert Frostplatten. Da die weiße Farbe manchem nicht gefällt, so mischt er Ruß oder Asche bei, doch ist diese Beimischung, wenn es sich um Verhütung von Frostplatten handelt, nicht zu empfehlen, weil die dunkle Farbe die Wärmestrahlen anzieht, die weiße Farbe sie aber zurückwirft. Zur Bereitung der beizenden Kalkmilch darf kein alter abgelöschter Kalk, sondern nur frisch gebrannter, frisch abgelöschter Kalk verwendet werden. Damit die Klebkraft erhöht und die sogenannte Kalkmilch nicht gleich nach dem ersten Regen abgewaschen wird, setzt man dem Kalk fetten Lehm, Kuhfladen und Blut zu und zwar zu 1 Kilo frisch abgelöschtem Kalk 1 Kilo Lehm, 10—12 Liter Wasser und 1 Liter Blut, wenn letzteres zu erhalten ist, oder 1/2 Kilo Kuhfladen. Sollte die Mischung noch zu dick sein, ist sie, bis sie streichbar ist, mit Wasser zu verdünnen. Meist wird unrichtig gestrichen: man streicht nur den Stamm an, aber nicht die Äste. Aber gerade dort, wo die Äste dem Stamme entsprießen, in den Astwinkeln, ist das Anstreichen am nötigsten. Bei jungen Bäumen bedecke man die Baumscheiben mit Mist. Zur Frühjahrspflanzung Pflanzgruben herstellen. Alte Ruinen von Bäumen entfernen (aber nicht am selben Platz nachpflanzen!). Nach Zaun und Hag schauen und ausbessern und flicken. Im Obstlager Musterung halten und für Lüftung sorgen. Letzteres tut auch dem Most gut. Über diesen unsern Haustrunk folgende Anmerkung. Nach einer Mitteilung des Reichsamts des Innern sind zur Herstellung von Haustrunk außer den in § 11 des Weingesetzes aufgeführten Stoffen auch noch Wein, Obstwein und Rückstände der Obstweinbereitung zuzulassen. Was

die Verwendung von Wein zum Haustrunk betrifft, so erklärt das Reichsamt, es könne nur entweder die Verdünnung mittels Trinkwassers oder die Aufbesserung des anderweitig bereiteten Haustrunks durch Zusatz von Wein in Frage kommen. Im ersten Fall liegt eine Verbrauchshandlung vor, die als solche überhaupt nicht unter das Gesetz falle, im zweiten wäre nicht abzusehen, inwiefern das Gesetz entgegenstehen sollte. Es ist also zum Haustrunk auch Obstwein und Obsttresterwein gestattet, während die Verwendung von sogenannten Moststoffen verboten ist. — Gemüsegarten: Kompost bereiten oder umstechen. Gartengeräte nachsehen. Bepflanzungsplan für 1910 machen und dabei des Fruchtwechsels nicht vergessen! Das Gemüsewinterquartier lüften und sauber halten. Samen bestellen. — Ziergarten: Wenn die schottischen Schäfer im Winter eine Nacht im Freien zuzubringen haben, tauchen sie ihren Mantel in Wasser, ringen ihn tüchtig aus und hüllen sich dann in denselben ein. Das Wasser ist bekanntlich ein schlechter Wärmeleiter, und so dient denn selbst die geringe Menge desselben, welche im Mantel zurückgeblieben ist, ob gefroren oder nicht, dem Schäfer zum Schutze gegen die Kälte, indem sie das Ausstrahlen der Körperwärme vermindert. Gärtner haben nun dieses Verfahren erfolgreich zum Schutze der Pflanzen angewendet. Zur Frostzeit werden die gegen die Kälte empfindlichen Gewächse mit angefeuchteten Stroh- oder Binsendecken umgeben; das in denselben gefrierende Wasser bildet dann einen Panzer gegen den Frost. — Den in Kammer oder Keller untergebrachten Pflanzen für Lüftung sorgen und alle gelben Blätter beseitigen.

IV. Schädlings-Kalender.

Dezember.

Wer ist der ärgste Schädling des Obstbaumes? Das ist leider immer noch der Mensch. Wie manchmal hört oder liest man auch heutzutage noch von Baumfrevlern, die junge Obstbäume abgeknickt oder sonstwie ruiniert haben! Und es ist stets ein erfreuliches Zeichen, wenn dann die betr. Gemeinde eine Belohnung für das Herausbringen des Täters im Blatt aussetzt. Noch besser freilich (wenn man dürfte!): aus dem Stamm eines solchen abgeknickten Bäumleins einen sauberen Prügel machen und damit 25!! Mit Zuchthaus wurde in alten württembergischen Zeiten die malitiosa evulsio et corruptio plantarum (Baumfrevel) betroffen; ein Strafedikt von 1739 bedrohte namentlich die mutwillige Beschädigung der mit der neu aufstrebenden Seidenindustrie eng zusammenhängenden Maulbeerbäume mit „empfindlicher Zuchthausstrafe“ (d. h. Willkomm und Abschied). Als Beschützer der Obstbaumzucht verschärfte König Friedrich diese Maßregel gegen Baumfrevler durch die Bestimmung, daß dieselben vor Abführung ins Zuchthaus mit einem Zettel auf der Brust „Baumschänder“ eine Stunde lang vor der Kirche oder auf dem Marktplatz ausgestellt wurden. So in alten Zeiten. Und das waren erst keine schlechten Zeiten!

Wer sind die besten Nützlinge des Obstbaumes? Das sind die Singvögel. Wenn wir sie jetzt im Winter füttern, wie sichs gebührt, so machen sie uns selbst da Freude. In einem Blatt schilderte einmal ein Städter diese Winterfreude: „Der steinerne Fenstersims meines Arbeitszimmers ist im Winter ein gut besuchtes Hospiz für allerlei obdachloses Volk, dem Wetter und Hunger das Leben schwer machen. Da halte ich offene Tafel mit Hanfsamen, Hirse, Speckschnitten und sonstigen Überbleibseln aus der Küche (durchaus zu vermeiden sind Kartoffeln und frisches oder eingeweichtes Brot). Und meine Gäste kommen regelmäßig, vom späten Morgen bis zum frühen Abend kehren sie ein: Buchfinken, Distelfinken, Kohl- und Blaumeisen, ab und zu auch Amseln, Goldammern, in äußerster Not wohl auch einmal eine Lerche. Für einige wenige Tage pflegen regelmäßig auch die hübschen Bergfinken meine Gastfreundschaft in Anspruch zu nehmen. Das sind bissige und unverträgliche kleine Gesellen, aber von äußerster Lebhaftigkeit und Beweglichkeit. Das Raufen und Streiten

im kleinen gehört, wie es scheint, zu ihrem Temperament. Ab und zu kamen auch andere Passanten, die ich nicht kannte, und deren Herkunft ich auch nicht erforschen konnte, da sie mir nach beendeter Mahlzeit niemals Zeit zu der Frage ließen: Wer und von wannen bist du? Als dann im Frühjahr die Schnee vor der Sonne wich und der Boden weich wurde, da waren sie alle auf einmal verschwunden. Ohne Abschied waren sie ihrer Wege geflogen, und den ganzen Sommer sah und hörte man kaum etwas von ihnen. Als aber am letzten Sonntag der Nordweststurm dicke Schneeflocken über die Erde fegte und in wenigen Minuten Baum und Strauch und Weinberge weiß verschneit dastanden, da erschienen auf einmal wieder Finken und Meisen auf meinem Fenstersims und zeigten mir an, daß es jetzt die höchste Zeit sei. Und sie sollten auch Recht behalten!" — Eine einfache Fütterungsart im Garten: man hängt jetzt eine Flasche an einem Baum auf, die täglich mit Hanfsamen gefüllt wird. In hellen Scharen kommen die Meisen, Finken und Spechte an diesen Futterplatz. Die Meisen und Spechte machen dann die drolligsten Kletterkünste an der umgekehrt aufgehängten Flasche und picken den Inhalt derselben heraus, der, um ein Allzuviel auf einmal zu verhüten, durch einen vor die Öffnung gebundenen Tuchlappen am Herausfallen verhindert ist. Ein kleines Löchlein, im Lappen angebracht, genügt, daß die Vögel ihr Futter erlangen können. Freilich wird von den kräftigen Schnäbeln das Loch bald größer und es rieselt dann der Inhalt der Flasche in ein darunter aufgehängtes tellerförmiges Blech. Darauf warten nun die Finken und die anderen Vögel, die nicht so gut das Klettern verstehen. Diese Art der Fütterung hat die Vorteile, daß nicht, wie im festgenagelten Häuschen, die Spatzen immer die ersten sind, ferner können die Katzen nicht darauf gelangen und endlich wird das Futter nicht verschneit. Man kann jedem Gartenbesitzer eine solche Vogelfütterung empfehlen. Die Flasche kann mit Leichtigkeit in ein Drahtnetz oder Holzgestell gesteckt und so befestigt werden, daß der Wind sie nicht herabwirft.

Manche benützen auch den ausgedienten Weihnachtsbaum als Futterbaum für die Vögel, indem man die Zweige mit flüssigem Fett, Rinds- oder Hammeltalg übergießt, auf das dann die Futterkörner, Hanfsamen 2c. aufgeklebt werden.

Die Klebgürtel um die Bäume müssen stets in klebhaftem Zustand erhalten werden. Sonst haben sie keinen Wert.

Aufgepaßt auf die Hasen, daß die nicht an die jungen Bäume kommen! Drahthose immer noch das sicherste Schutzmittel! Auch gegen Wühlmäuse hilft der Draht, wenn man aus Drahtgeflecht mit 15 mm Maschenweite in die Pflanzgrube beim Baumsatz eine Art Drahtkäfig für die Wurzeln stellt, das natürlich auch mit einem Drahtdeckel zu versehen ist, damit die Mäuse nicht von oben her an die Wurzeln kommen. Auf diese Weise steht der junge Baum „mausssicher".

V. Brief- und Fragekasten.

H. in A. T. Der heuer mannigfach beobachtete Rußtau (Capnodium salicinum) ist zwar in allen Gegenden und Lagen verbreitet, wird jedoch durch regnerische Witterung, wie sie ja für 1909 charakteristisch war, besonders begünstigt, auch durch feuchtere Lagen und solche, die dem Zutritt des Sonnenlichts mehr oder weniger entzogen sind. Man nimmt auch an, daß der Pilz sich im allgemeinen nur sekundär ansiedelt, d. h. er braucht Vorbedingungen, in diesem Fall Blattläuse an den Bäumen. Die schwarzen, rußig aussehenden Krusten auf dem Laub, den jungen Trieben, den Früchten der verschiedenen Obstbäume, namentlich heuer der Zwetschen, sind ja bekannt. Auf den Blättern tritt der Rußtau fast ausschließlich auf der Oberseite der Blätter auf und zwar an den Stellen, die am leichtesten benetzt werden und wo Regenwasser und Tau am ehesten liegen bleiben können (in den Vertiefungen der Blattrippen, an der Spitze des Blatts, an der Spitze der Blattzähne). Da der Rußtau eine förmliche Kruste oder Decke auf den Blättern bildet, einen Überzug, den man abheben kann, worauf man das rein grüne Blatt

darunter sieht, so versteht sich die Schädlichkeit des Pilzes von selber: er sperrt das Licht vom Blatt ab und schwächt es dadurch in seiner Assimilation. Hierdurch kann ein kränkelnder Zustand des ganzen Baums hervorgerufen werden. — Gegenmittel sind wenig bekannt. Jedenfalls, wenn der Baum kränklich aussieht, tüchtige Düngung. Dann Sammeln des rußigen abgefallenen Laubs und Vernichtung durch Feuer. Häufiges Überspritzen der Bäume im Frühjahr, wo das eben möglich ist. Wurden die Bäume in freier, für Luft und Licht zugänglicher Lage gepflanzt, so sind sie auch diesem weitverbreiteten Pilz weniger ausgesetzt.

Frage. Ich bitte um gefl. Auskunft, zu was der Pirusapfel etwa zu gebrauchen ist, oder ob er keinen Wert hat. Der Apfel ist hart, sauer, grün, und wird Febr./März gelb.

Schorndorf. Gotthilf Steiger.

Antwort. Die Zieräpfelarten werden hauptsächlich wegen ihres reizenden Aussehens während der Blüte in Parks und Hausgärten angepflanzt. Die Früchte sind gerbsäurehaltig und können dem Mostobst beigemengt werden; außerdem geben sie, wenn nicht zu reif, ein vortreffliches Gelee. G. Sch.

Entwurf eines Dienst-Vertrags für Gemeindebaumwärter.

Herausgegeben vom Württ. Obstbauverein E. V., Stuttgart, 1909.

Zwischen der Gemeinde .....

und dem Baumwärter .....

wird heute folgender **Vertrag** abgeschlossen:

§ 1. Der Baumwärter N. N. wird vom 1. ..... ab als **Gemeindebaumwart** für die hiesige Gemeinde gegen beiderseits vierteljährliche Kündigung angestellt.

Für den Fall, daß der Baumwart grobe Dienstverfehlungen oder andere strafbare Handlungen sich zu Schulden kommen läßt, kann seitens der Gemeinde alsbaldige Entlassung verfügt werden.

§ 2. Der Gemeindebaumwart untersteht nach seinem Dienstantritt der Kontrolle des jeweiligen Oberamtsbaumwarts und hat sich dessen Anordnungen im Einvernehmen mit der Gemeindebehörde zu fügen.

§ 3. Der Gemeindebaumwart bezieht von der Gemeinde, welche auch die Alters-, Invaliditäts- und Krankenkassenbeiträge zu leisten hat, ein jährliches Wartgeld von .....Mark*). Für seine praktischen Dienstverrichtungen hat er ein Taggeld von 33 1/3 % über den ortsüblichen Taglohn, oder einen Stundenlohn von 35—45 Pfennig von dem Eigentümer der Bäume, sei es Gemeinde oder Privatbesitzer, zu beanspruchen. Die Zeitversäumnis von der Wohnung bis zur Arbeitsstelle wird mitberechnet.

Für Umpfropfungen bei Privaten wird als Mindesttaxe festgesetzt: für ein gewachsenes Reis auf einen Kopf, einschließlich Edelreiser, Bast, Baumwachs und der nötigen Pflege im ersten Jahr, 5—7 Pfennig, für jedes weitere Reis auf einen Kopf 3 Pfennig**). Von dem Betrag sind 2/3 sofort nach geschehener Veredlung, 1/3 nach gesichertem Anwachsen auszuzahlen, wofür der 1. September als Termin angesetzt wird. Durch Sturm oder Hagelschlag abgerissene Veredlungen, die vorschriftsmäßig angeheftet waren, zählen als „gewachsen" mit.

Die zur Baumpflege nötigen Materialien: Baumpfähle, Baumbänder, Baumstützen, Baumspritzen, Spritz-, Dünge- und Anstreichmittel stellt die Gemeinde bezw. der Baumbesitzer. Handgeräte: Hacke, Schaufel, Schere, Messer und Baumkratzer hat der Baumwart selbst zu beschaffen.

Bei umfangreichen Arbeiten, die schnell erledigt sein müssen, wie: Verhütung von Schneedruck, Stützen schwer beladener Bäume, Beseitigung von Windbruch 2c., ebenso bei größeren Neupflanzungen, kann der Baumwärter die notwendigen Hilfskräfte anstellen und hat für diese den ortsüblichen Taglohn anzurechnen.

§ 4. Der Gemeindebaumwart hat alle der Gemeinde gehörigen Obstbäume rationell zu pflegen und im Bedarfsfall Neupflanzungen auszuführen. Insbesondere liegt ihm ob: das Schneiden und Anbinden der jungen Bäume, der Ersatz abgängiger Baumpfähle, Schutzvorkehrungen gegen Hasenfraß und dergl., das Auslichten der Kronen bei älteren Bäumen, das Umpfropfen mit für die Gegend geeigneten Obstsorten, die nötige Wartung und Pflege der umgepfropften Bäume, die Stamm- und Rindenpflege, das Auflockern der Baumscheiben, die rechtzeitige und gründliche Bekämpfung der Obstschädlinge und -Krankheiten.

---

*) Das jährliche Wartgeld sollte mindestens 50 Mark betragen.

**) Wir sind der Ansicht, daß diese Sätze zu niedrig angenommen sind, haben dieselben aber auf ausdrücklichen Wunsch der „Vereinigung Württ. Baumwarte" hier eingesetzt. Der Ausschuß des Württ. Obstbauvereins.

Die Gemeindebehörde wird durch öftere Bekanntmachungen dafür Sorge tragen, daß dem Gemeindebaumwart diese Arbeiten von seiten der Gemeindemitglieder übertragen werden, sie wird insbesondere die Besitzer von den an den Wegen stehenden Bäumen veranlassen, dem Gemeindebaumwart die Pflege ihrer Bäume zu übertragen.

Weiterhin liegt dem Gemeindebaumwart ob: die Beratung der Gemeindebehörden in allen Angelegenheiten des Obstbaues, Erstattung von mündlichen und schriftlichen Gutachten zu zweckmäßiger Ausführung von Neupflanzungen, Umpfropfungen, Schädlingsbekämpfung und anderen Maßnahmen zur Hebung der Obstkultur.

Der Gemeindebaumwart wird, soweit tunlich, die von der Kgl. Regierung eingeführten, von dem Württ. Obstbauverein unterstützten Wiederholungskurse, sowie größere Bezirks- und Landes-Obstausstellungen besuchen. Die Gemeinde sichert dem Baumwart in dieser Beziehung angemessene Unterstützung zu.

Nur bei ungenügender Beschäftigung in der eigenen Gemeinde kann der Gemeindebaumwart auf Ansuchen seine Tätigkeit auch auf Nachbargemeinden ausdehnen.

§ 5. Der Gemeindebaumwart hat auch für geeigneten Vogelschutz zu sorgen, die von der Gemeinde errichteten Futterstellen im Winter zu überwachen und für die Anbringung von Nistkästchen besorgt zu sein. Vogelfutter, Nistkästchen und dergl. sind von der Gemeinde zu beschaffen. Er ist im Betretungsfall verpflichtet, Baumfrevler, Obstdiebe und Vogelsteller unverzüglich zur Anzeige zu bringen.

§ 6. Dem Gemeindebaumwart ist untersagt, Handel mit Obstbäumen zu betreiben; dagegen ist es seine Pflicht, daraufhin zu wirken, daß das Pflanzmaterial nur in bester Qualität von reellen Baumschulen bezogen wird; die Vermittlung des für die Gemeinde nötigen Pflanzmaterials darf er übernehmen.

Anmerkung des Württ. Obstbauvereins, E. V.

Der Gemeindebaumwart hat danach zu streben, daß er sich zu einem zuverlässigen Berater der obstbautreibenden Bevölkerung heranbildet. Er hat sich über alle Vorkommnisse auf seinem Gebiet auf dem Laufenden zu halten. Er muß fortlaufende Aufzeichnungen über Ertragsergebnisse der einzelnen Sorten in seinem Bezirk, über Blütenansatz, Düngungsergebnisse 2c. machen, damit er bei Neupflanzungen die richtigen Sorten und beim Schneiden von Edelreisern die besten Standbäume wählen kann.

Ferner muß er sich die Belehrung über richtige Ernte, Verpackung und Versand des Obstes angelegen sein lassen. Von Wichtigkeit ist, daß jeder Gemeindebaumwart der Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung in Stuttgart rechtzeitig Nachricht gibt, wenn in seinem Bezirk größere Mengen einer Obstart, die schnell abgesetzt werden müssen, zu erwarten sind.

Ebenso hat sich der Gemeindebaumwart über die besten und billigsten Bezugsquellen für Verpackungsmaterial, Schädlingsbekämpfungsmittel 2c. stets auf dem Laufenden zu halten. Er muß die Gemeinde zu veranlassen suchen, sich an den Bezirks- oder Landes-Obstausstellungen zu beteiligen.

Als fördernd für die Tätigkeit der Baumwarte erweist sich die Zugehörigkeit zum Württ. Obstbauverein, E. V., Stuttgart.

Einladung zum Eintritt in den Württ. Obstbauverein.

Die aktiven Mitglieder bezahlen jährlich 5 Mk. (Baumwärter u. Volksschulen nur 3 Mk.), wogegen denselben das illustrierte Vereinsblatt, „Der Obstbau", das jeden Monat in einem Umfang von 16 Seiten erscheint, sowie **bis auf weiteres unsere Festschrift, das „Württ. Obstbuch" unentgeltlich geliefert wird.** Der Verein, im Jahre 1880 gegründet, hat die Hebung und Pflege des Obstbaus in Württemberg auf seine Fahne geschrieben und sucht seine Zwecke neben der fortlaufenden Belehrung und Anregung im Monatsblatt durch Vorträge, Monatsversammlungen der Mitglieder, Ausstellungen, unentgeltliche Abgabe von Edelreisern an die Mitglieder 2c. zu erreichen. Der Württ. Obstbauverein besitzt in Stuttgart zwei wertvolle Gärten im Meßgehalt von zusammen 65 Ar. Anmeldungen sind an den Vereinsvorstand, Herrn Gemeinderat **Fischer**, Stuttgart, Eßlingerstraße 15, oder an den Sekretär des Vereins, **G. Schaal**, Eßlingerstr. 15 I, Stuttgart, zu richten.

Abgabe von Edelreisern an unsere Vereinsmitglieder.

Bestellungen auf Edelreiser können nur von direkten bezw. aktiven Mitgliedern des Württ. Obstbauvereins berücksichtigt werden. Unsere Baumwart-Mitglieder erhalten ihre bei uns bestellten Edelreiser durch die Bezirksstellen des Vereins württ. Baumwarte. Die Bestellungen sind mit Angabe der gewünschten Stückzahl (wo keine Stückzahl angegeben ist, wird nur die Hälfte des Gratisbetrags vorgemerkt) und Sortennamen **spätestens bis zum 2. Februar 1910** an das Sekretariat des W. O.-V. in Stuttgart, Eßlingerstr. 15, einzusenden. **Anmeldungen nach dem 2. Februar können keine Berücksichtigung mehr finden. Es ist der Schriftführer angewiesen, nach diesem Termin keine Neubestellungen und Abänderungen mehr anzunehmen.** Wir liefern unsern aktiven Mitgliedern auf Bestellung gratis (Porto bezahlt der Besteller): von 1—2 Sorten zusammen 70 Stück; von 3—6 Sorten zusammen 60 Stück; von 7—10 Sorten zusammen 50 Stück. Mehr als 10 Sorten werden an ein Mitglied nicht abgegeben. Bei Mehrbestellung werden 100 Stück Edelreiser erprobter Sorten mit 3 Mark berechnet. Im Interesse einer Verminderung der Sortenzahl bitten wir die verehrl. Besteller, nur solche Sorten zu wählen, welche sich in ihrem Bezirk vorzugsweise bewährt haben. Lokalsorten müssen selbstredend an Ort und Stelle beschafft werden. Neuheiten werden, soweit solche noch nicht erprobt, nicht verabfolgt. Von Pfirsichen werden keine Edelreiser abgegeben, da das Pfropfen derselben mit Reisern nicht von Erfolg ist.

Von nachstehenden Sorten stehen Edelreiser zur Verfügung:

Apfelsorten: Weißer Klarapfel, Charlamowsky, Roter Astrachan, Lord Suffield, **Apfel aus Croncels**, Goldgelbe Sommer-Renette, Kaiser Alexander, **Jakob Lebel, Goldparmäne**, Spätblühender Taffetapfel, Weißer Wintertaffetapfel, Danziger Kantapfel (Rosenapfel), Kleiner Langstiel, **Landsberger Renette, Roter Trierscher Weinapfel**, Ribston Pepping (Englische Granatrenette), Kanada-Renette, Graue franz. Renette, Parkers Pepping, Purpurroter Cousinot, Blenheims Gold-Renette, Lane's Prinz Albert, Ontario, **Schöner von Boskoop, Baumanns Renette, Boikenapfel**, Champagner-Renette, **Großer rheinischer Bohnapfel**, Roter Eiserapfel, Grüner Fürstenapfel.

Tafelbirnen: Juli-Dechantsbirn, Grüne Sommer-Magdalene (Glasbirn), Sparbirn (Franz. Madame), **Clapps Liebling**, Williams Christbirn, Stuttgarter Geißhirtle, Sommer-Eierbirn, Amanlis Butterbirn, Triumph v. Vienne, Doppelte Philippsbirn, **Gute Luise, Gellerts Butterbirn**, Madame Favre, Ulmer Butterbirn, Pitmaston, Vereinsdechantsbirn, Grumkower Butterbirn, Clairgeau, **Diels Butterbirn, Pastorenbirn**, Madame Verté, Präs. Drouard, Präs. Mas, Regentin, Josephine von Mecheln, Esperens Bergamotte.

Mostbirnen: Welsche Bratbirn, Kirchensaller Mostbirn, Palmischbirn, Pommeranzenbirn vom Zabergäu, **Große Rommelterbirn**, Träublesbirn, **Schweizer Wasserbirn**, Weilersche Mostbirn, **Wildling von Einsiedel, Deutsche Bratbirn.**

NB. Die Sorten sind der Reifezeit nach geordnet, die fettgedruckten Aepfel- und Birnsorten sind diejenigen, welche zum allgemeinen Anbau in den meisten Obstlagen als besonders wertvoll zu bezeichnen sind.

Pflaumen, Zwetschen, Reineclauden und Mirabellen: Kirkes Pflaume, Jeffersons Pflaume, Bühler Frühzwetsche, Fellemberg Frühzwetsche, Eßlinger Frühzwetsche, Wangenheims Frühzwetsche, Große englische Zwetsche, Gewöhnliche Hauszwetsche, Große grüne Reineclaude, Althans Reineclaude, Mirabelle von Nancy, Metzer Mirabelle.

Kirschen und Weichseln: Hedelfinger Riesenknorpelkirsche, Maiherzkirsche, Große schwarze Herzkirsche, Schwarzer Adler, Ochsenherzkirsche, Dönissens gelbe Knorpelkirsche, Fromms schwarze Herzkirsche, Gubener Knorpelkirsche, Großer Gobet (Sauerkirsche), Große späte Amarelle, Ostheimer Weichsel, Schattenmorelle.

Der Ausschuß des Württembergischen Obstbauvereins.

An die Vereinsmitglieder.

Mit dem 1. Januar ist der Vereinsbeitrag von 5 Mk. (beziehungsweise für Baumwärter und Volksschulen 3 Mk.) für das Jahr 1910 zur Zahlung verfallen. Die verehrlichen Mitglieder würden wesentlich zur Vereinfachung des umfangreichen Einzugsgeschäfts beitragen, wenn sie den Vereinsbeitrag **möglichst bald** an unsern Kassier, Herrn **Karl Stähle, Stadtkassier in Stuttgart, und nur an diesen, einsenden** würden. Die Auswärtigen werden hiebei noch besonders darauf hingewiesen, daß eine Posteinzahlung von 5 Mk. nur 10 Pf. kostet, während die Vereinskasse, um den vollen Beitrag zu erhalten, 5 Mk. 20 Pf. nachnehmen müßte und ihr außerdem noch 13 Pf. Porto für jede Nachnahme erwachsen würden.

Bei denjenigen auswärtigen Mitgliedern, die am 3. Febr. 1910 noch nicht bezahlt haben, wird angenommen, daß sie die Erhebung des Beitrags durch Postnachnahme wünschen.

In Stuttgart, sowie an denjenigen Orten, an welchen die Beiträge bisher besonders eingezogen wurden, wird dies auch diesmal wieder geschehen.

Die Adresse des Vereinskassiers bitten wir, um Verwechslungen vorzubeugen, genau zu beachten.

Der Ausschuß des Württembergischen Obstbauvereins.

Die Zentralvermittlungsstelle für Obstverwertung, Eßlingerstr. 15[I] in Stuttgart, unterhält Lager und vermittelt zu Fabrikpreisen folgende

Geräte und Materialien

für:

a) **Bodenbearbeitung:** Planet jr. Pferde- und Handhacken, Handsämaschinen, Modelle für Bodenbewässerung und Trainageröhren.

b) **Baumsatz und Baumpflege:** Baumpfähle, Pfahlhebezangen, Baumbänder, Kokosstricke, Bast, Spalierlatten, Tonkinstäbe, Gartenmesser, Veredlungsmesser, Spaltpfropfeisen, Baum-, Rosen-, Raupen- und Heckenscheren, Baumsägen, Baumkratzer, Baumbürsten und Namenschilder.

c) **Obst- u. Baumschutz:** Schwefelzerstäuber, Insektenfanggürtel, Raupenleim, Leimgürtel, Spritzen, fahrbare, tragbare u. Handspritzen, Baumwachs, Baumsalbe, Brunnataleim, Bekämpfungsmittel gegen tierische und pflanzliche Schädlinge; Drahtgeflechte, Spalier- und Stacheldraht.

d) **Obsternte, Sortierung u. Verpackung:** Leitern, Obstpflücker, Pflückkörbe, Federhaken, Tragkörbe, Obstsammeltücher, Sortierkörbe; Kisten, Weidenkörbe, Spankörbe, Kartons für Kern-, Stein- u. Beerenobst-Post- und Bahnversand; Holzwolle, Papierwolle, Korkwolle, Seidenpapier, Kistenbügel; ferner eine Sammlung Obstversand- u. Erntegeräte, Fässer, Kübel, Patentkisten 2c., die in Tirol und anderen Spezialobstbaugebieten in Gebrauch sind.

e) **Obstverwertung:** Obstpressen, Obstmühlen, Konservengläser.

f) **Obstaufbewahrung:** Obstschränke, Obsthurden, Papierteller.

g) **Vogelschutz:** Nisthöhlen u. Futterhäuschen nach dem Muster des „Bundes für Vogelschutz".

Durch diese Einrichtung sind unsere Mitglieder in die angenehme Lage versetzt, erprobt zweckmäßige Geräte und Materialien für Obstbau und Obstversand zu billigsten Preisen sich beschaffen zu können.

Obstzüchter! Gedenket in den Wintermonaten der Vögel, unserer treuen Bundesgenossen im Kampf gegen das Ungeziefer, und lasset sie nicht hungern!

Die Zentralvermittlungsstelle des Vereins, Stuttgart, Eßlingerstr. 15[I], unterhält Muster und Lager sämtlicher Gegenstände für Vogelschutz und Fütterung.

Anzeigen.

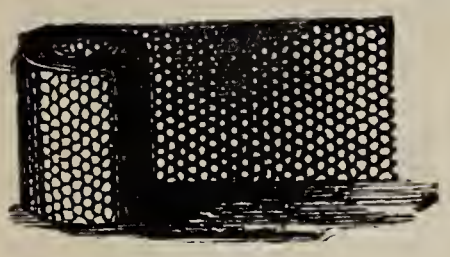
Sprühteufel „Gnom“,

HS

eine Salonspritze für Wasserzerstäubung. Messing vernickelt. Feinste Ausstattung. Hervorragend geeignet zum Bestäuben von Zimmer- und Topfpflanzen.
Näheres im Katalog No. 86, der auf 72 Seiten alle Hilfsgeräte für den Obstbau in höchster Vollendung zeigt. [11

Gebr. Holder, Metzingen i. Württ., Maschinenfabrik.

Verz. Drahtgeflecht



1 Rolle 50 □m von *M.* 5.50 an empfiehlt und versendet Preisliste [6

L. B. Guberan. Göppingen.

J. Koppenhöfer,

Obstbaumschulen, Obstplantagen u. Obstversand

Neuenstein (Württ.)

empfiehlt als Spezialität große Vorräte in:

Apfel- und Birnhochstämmen,
Apfel- und Birnhalbstämmen,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten.

Wagrechte und senkrechte Kordon, sowie **Pfirsich, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen, Pflaumen und Kirschen**, hoch- und niederstämmig, und **Beerenobst**, prima Ware, mehrfach prämiiert, garantiert sortenecht. [3

Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.

Obstbäume

Hoch- und Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Kordons, Kern- und Steinobst in den besten gangbarsten Sorten.

Rosen, hochstämmig und niedrig veredelte, in bestbewährten alten und nur guten neuen Sorten. Tadellose Ware! Garantie für Sortenechtheit!

P. Kling, Zuffenhausen b. Stuttgart.

Telephon 157. [60

Obstbaumschulen Albeck OA. Ulm.

Apfel- und Birnhochstämme, Halbhochstämme, Pyramiden, Spaliere, senkrechte und wagrechte **Cordon, Zwetschen, Reineclauden, Kirschen u. Weichseln, Beerenobst** empfiehlt in bekannt guten Sorten [26

Balth. Scheerer, Baumwart.

Alb. Gminder,

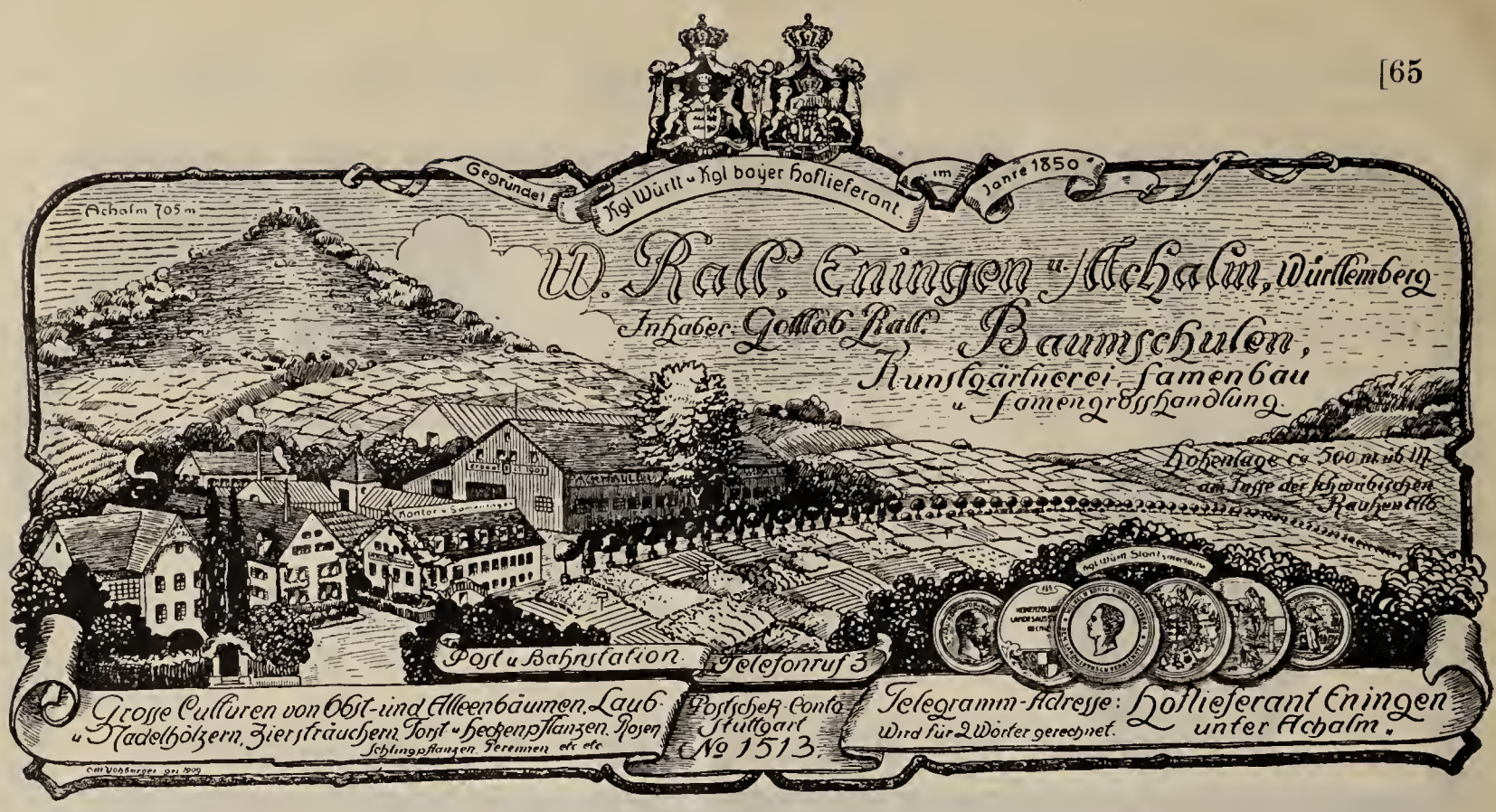
Baumschulen und Landschaftsgärtnerei

REUTLINGEN [48

empfiehlt äußerst billig, garantiert sortenecht, in wüchsiger erstklassiger Ware, auf **Wildling u. Zwergunterlage** veredelt, schön formiert, in ausgesuchten Sortimenten: **Apfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen:** Hoch- u. Halbhochstämme, Pyram., Spaliere, Kordon (senkrecht u. wagr., schön garniert), **Stachel- u. Johannisbeeren,** hochst. u. nieder, **Himbeeren** und **Erdbeeren** 2c. Ferner **Thuja occidentalis,** sowie feinere **Koniferen, Edel- und Blautannen, Ziersträucher** in vielen Sorten, **Linden, Birken, Trauereschen, Almen, Kugelakazien, rotblüh. Akazien u. Weißdorn, Syringen, Rosen,** alle Arten **Schlingpflanzen,** sowie alle übrig. Baumschulartikel. **Dahlien** (Spez.), neueste Prachtsorten, sowie **Stauden u Alpinen** 2c. Mache besonders auf große Posten prachtvolle starke **Halbhochstämme, Pyramiden u. spez. Formobst** aufmerksam und lade Interessenten zur persönlichen Besichtigung ergebenst ein.

Illustr. Katalog gratis und franko.

[65



E. ROLL
Baumschulenbesitzer
Amlishagen-Blaufelden (Württbg.)
empfiehlt **Obstbäume**, hochstämmig u. in Zwergform in den empfehlenswertesten Sorten, **Alleebäume, Ziersträucher, Rosen, Beerenobst, Wald- u. Heckenpflanzen** etc. in sehr schöner Qualität aus den hiesigen, hochgelegenen (460 m ü. d. M.) Baumschulen zu billigen Preisen.
Katalog grat. und franco. [49

Cocosfaserstricke zum Binden d. Bäume und Garben, schöner **Raffia-Bast** z. Okulieren und Binden, **Mostpreßtücher, Saftpreßtüchlein** zum Beerenpressen, sowie **Hängematten** in Garten für Erwachsene und Kinder empfiehlt als Spezialität **Adolf Weippert** [13
Christophstraße 1. **Stuttgart.** Beim Deutsch. Haus.
W. Weippert We., Ecke Holzstr. u. Leonhardsvl.

1000 Mk.
bar Preise (500, 300, 200 M.)
für neue praktische und gewinnbringende
Erfindungen
Preisbedingungen gratis und franko
J. Bett & Co Berlin S.W. 48

H. Schmidt
J. Fremd's Nachfolger
Obst- und Gehölzbaumschulen
Vaihingen a. F.
b. Stuttgart.
Telephon Nr. 26.
Für Lieferungen in **Obst- u. Alleebäumen, Ziersträuchern u. Koniferen** sowie **Anlegen von Obstgärten** halte ich mich bestens empfohlen. [9
Garantie für gute Bewurzelung und Sortenechtheit.
Katalog gratis und franko.

Wilh. & Chr. Berger
Stuttgart **Werkzeugfabrikanten** **Torstr. 13**
empfehlen **Werkzeuge für den Obstbau** wie:
Baumsägen, Baumscharren, Raupen- u. Rebscheren, Zweigschneider, Apfelbrecher, Obstbaumbürsten, Erdbohrer etc.
Geräte für Feld- und Gartenbau wie:
Spaten, Schaufeln, Stuf- und Felghauen, Kärste, Pickel, Holzhappen, Aexte, Beile, Düngergabeln, Sensen, Rechen, Grab- oder Wiesenhauen, Hand-Rasenmähmaschinen etc.
Prämiiert auf der Deutschen Obstausstellung 1889 mit einem Ehrenpreise. [4
Illustrierter Katalog auf Wunsch gratis und franko.

Eigentum des **Württembergischen Obstbauvereins.** — Für die Redaktion: **Karl Gußmann** in Gutenberg.
Druck der **Vereins-Buchdruckerei** in Stuttgart.

Obst- und Gehölz-Baumschulen

von

Julius Brecht in Ditzingen (Württ.).

Bekannt gute Bezugsquelle für Obstbäume,
Ziergehölze, Koniferen und andere Baumschulartikel. [5
Kataloge auf Verlangen franko, gratis.

Preise billigst. **Gegründet 1870.**
Telephon Nr. 3. **Areal 20 Hektar.**

Gartenmesser, „Hohenheimer und andere Formen“ *M.* 1.20, 1.50, 2.—, 2.50.
Gartenmesser, „Gaucher-Form“, Hirschhornheft, *M.* 3.—, 4.—, 5.—.
Okuliermesser, „Gaucher-Form“, *M.* 1.50.
Okuliermesser, „Dresdner Form“, *M.* 1.20.
Copuliermesser, „Hohenh. Form“, *M.* 1.50.
Baum- oder Gartenscheren in größter Auswahl.
Baumsägen, „Hohenheimer Form“ und andere Modelle.
Raupenlampen, Baumbürsten, Raupenscheren 2c.
Holder's Reb- und Pflanzenspritzen.
Schwefelverstäuber, Hand-Rasenmähmaschinen 2c. [2
Illustrierte Preisliste gratis und franko.

Reparaturen schnell und pünktlich.

J. Vöhringer, Stuttgart,
Rotebühlstraße 8.

Obst- u. Gemüse-
Produzent. u. Händler.
Fabrikanten v. Fleisch- u. Wurstwaren, Käse u. Butter liefern vorteilh. in der „Allgem. Obst- u. Gemüse-Zeitung“ verb. m. Delikatessen-Anz. in Heidelberg. Probe-Nr. grat. Erscheint Samstags Zeilenpreis 25 Pf. für Stellen 15 Pf. Postbezug 50 Pf. vierteljährlich [1e

---

Obstbäume- Specialitäten.

Wer Bedarf an schönen, gut formirten und sortenechten Bäumen hat, wende sich vertrauensvoll an d. Obstbaumschule von

Emanuel Otto, Nürtingen a. N.

Preis- und Sortenverzeichniss steht gerne zu Diensten.

LEONH. MÜLLER, Obstbaumschulen

Feuerbach, Ludwigsburgerstraße
empfiehlt
Apfel- und Birnhochstämme,
Apfel- und Birnhalbstämme,
Apfel- und Birnpyramiden,
Apfel- und Birnpalmetten,
Pfirsich u. Aprikosen, senkrecht u. wagr. Kordon, **Zwetschen, Beerensträucher** 2c.
Nur gesunde, wüchsige, sortenechte Ware in schönster Qualität. [51
Preis- u. Sortenverzeichnis gratis und franko.
Telephon 219.

Koche auf Vorrat

mit **Original-Weck**
Einrichtungen zur
Frischhaltung aller Nahrungsmittel

Vereinfachung, Verbesserung, Verbilligung jeder Küche.

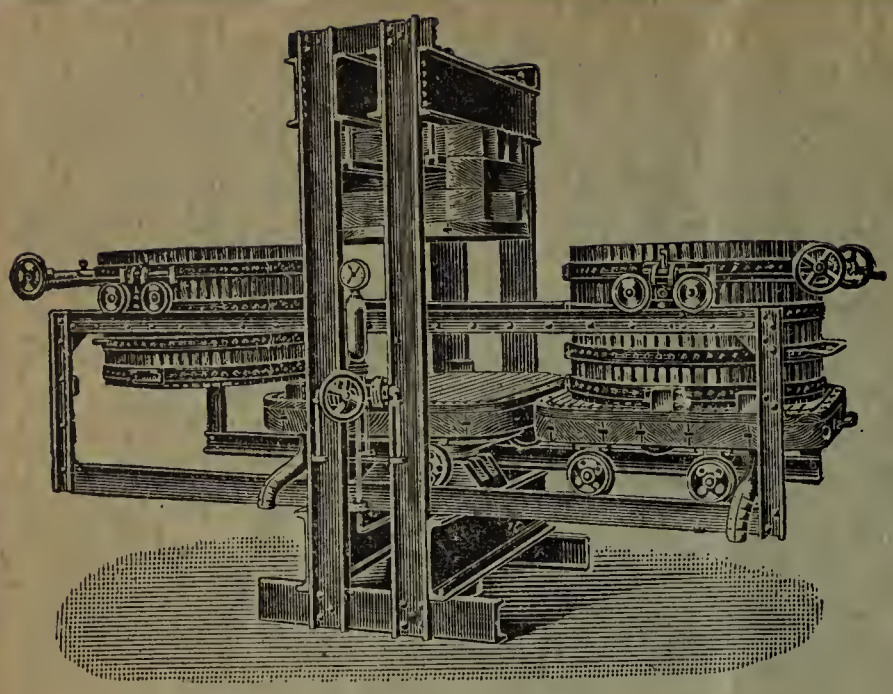
In diesem Jahre hervorragende

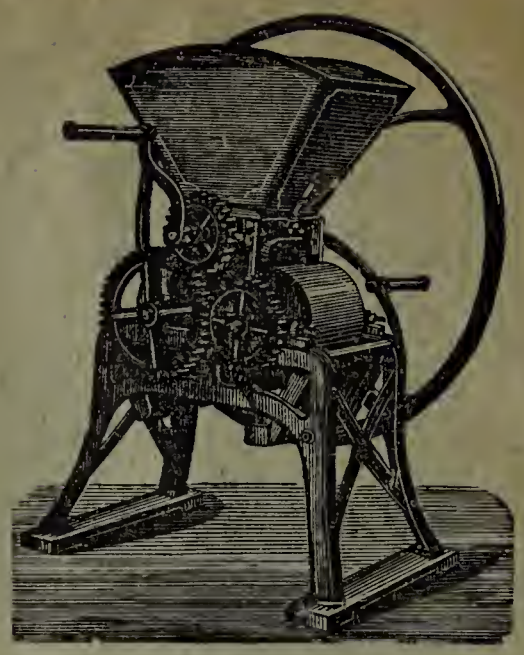
Neuheiten.

Preise um 10—25 % ermässigt.

Man verlange unter Berufung auf diese Zeitschrift unentgeltlich ausführliche Drucksachen und Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung“ von

J. Weck, G. m. b. H., Oflingen 103
1b] Amt Säckingen, Baden.





Kleemann's Vereinigte Fabriken

Maschinenbau und Eisengiesserei [27

OBERTÜRKHEIM b. STUTTGART

Spezialfabrik für

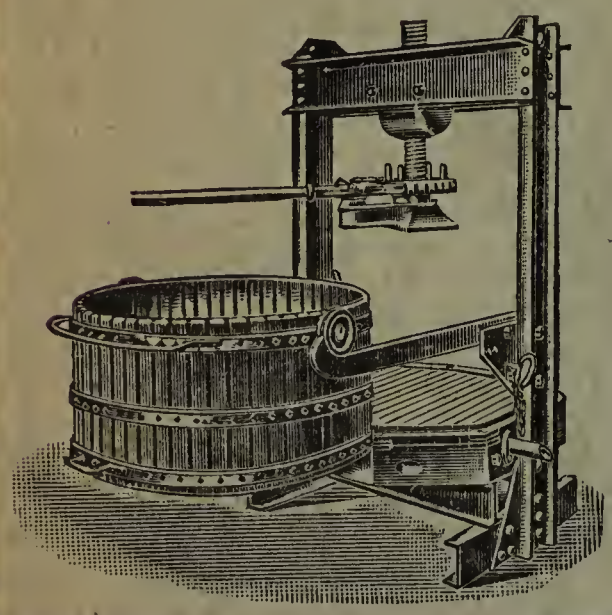
Obst-, Wein- und Beerenpressen

D.R.-Patent No. 113834.

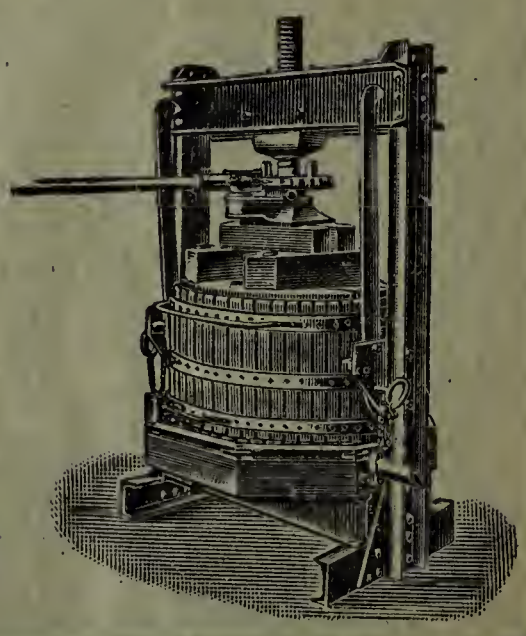
Obst- und Beerenmühlen

Mostpumpen

transportabel und fahrbar.



Telephon No. 3.



Stuttgarter Vereins-Buchdruckerei

U. HOLZER,
BINDER,
BOSTON, MASS.